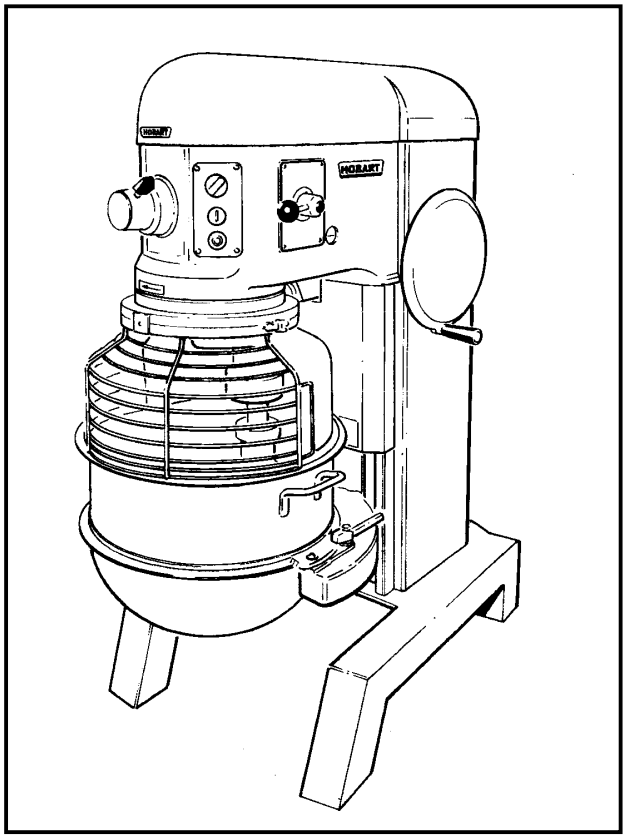
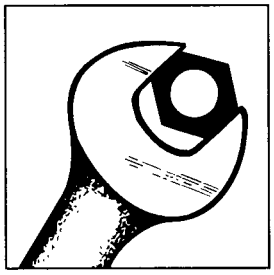
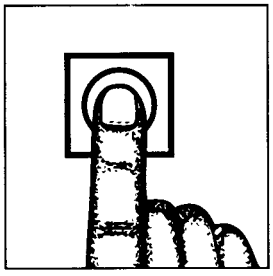
HOBART



H600 / H800

INSTALLATION OPERATION
INSTALLATION FONCTIONNEMENT
INSTALLATION BETRIEB





PLE200462 C 05-04

English / CONTENTS.

	Page
Safety information	2
Safety guidelines	2
Warning symbols	3
Liability	3
Foreword	3
General information	3
Technical information. Table 1	4
Mixer dimensions. Figure 1	4
Installation	5
Unpacking and handling	5
Location	5
Electrical installation	5
Electrical connection	6
Commissioning and operating instructions	6
Operation	6
Using for the first time	7
Mixer component identification. Figure 2	7
Using the attachment facility	8
Attachment safety instructions	8
Fitting an attachment	8
Safety instructions	8
Never	9
Always	9
Mixing capacity chart	10
Mixing chart-kitchen and bakery capacities H600. Table 2	10
Mixing chart-kitchen and bakery capacities H800. Table 3.	11
Mixer agitators	11
Cleaning	12
Cleaning before initial use	12
Cleaning after use	12
Guard removal and cleaning	12
Mixer maintenance	15
Fault finding	15
Recommended spares	16
Notes	17
Service information and addresses	18

1. SAFETY INFORMATION.

The procedures and precautions contained in this manual are understood to apply to the machinery only when it is used in the prescribed manner.
If the machinery is used other than in the recommended manner, the operator will be responsible for his/her own safety and for the safety of the other persons who may be involved.

The information in this manual has been prepared to assist the operator to understand, maintain, and operate the mixer. In order to prevent accidents, read, understand and follow all the precautions and warnings contained in this manual before installation or operating for the first time. This manual must be studied to obtain a clear understanding of the mixer and its capabilities.

1.1 SAFETY GUIDELINES.

Ensure sufficient precautions are observed during manually handling of the mixer particularly when moving into position on installation. Reference must be made to manual handling regulations. The mixer weights are given in table 1.

- Do not hose or pressure clean this appliance. It is vital to adhere to the cleaning instructions detailed in section 9 of this manual.

- Do not remove any covers or loosen any fittings whilst the machine is operating.

- Ensure this manual is kept in an easily accessible place for future reference near the mixer.

- All operators must be trained in the safe operation of the mixer and attachments.

- Ensure the electrical supply has been isolated before attempting to service or move the mixer.

- Rotating machinery and electricity are potentially hazardous and may cause injury if sufficient precautions are not taken prior to operating or servicing the machine.

- Always have your mixer and attachments regularly serviced; at least twice a year, depending on frequency of use.

Important! When using reduced size equipment only the following bowls detailed in section 12 must be used. Do not operate a mixer with any other reduced size bowl combinations. Reduced sizes are 40 or 30 litre bowls on an H600 or 40-litre bowl on an H800. Refer to Section 12 for available accessories.

1.2 WARNING SYMBOLS.

The "Warning" symbol is found primarily where the corresponding warnings are important for the safe use of the machinery.

This symbol is used when there are risks of an electrical nature (Prior to servicing the machinery, always disconnect the power cable from the mains supply)

This equipment should only be transported and stored in an environment with an ambient temperature and should not be subject to freezing conditions or temperatures less than $5^{O}C$ or exceeding $55^{O}C$

1.3 LIABILITY

Installations and repairs which are not carried out by **Authorised technicians** or the use of other then original spare parts, and any **technical alterations** to the machine, **may affect the warranty set out in the standard conditions of sale.**

2. FORWARD

Hobart reserves the right to alter the design of their products without prior notice. Whilst every effort is made to ensure this publication reflects the latest design, the Company cannot guarantee full compliance.
Take pride in your H600/H800 mixer - keep it clean and in good mechanical and electrical condition

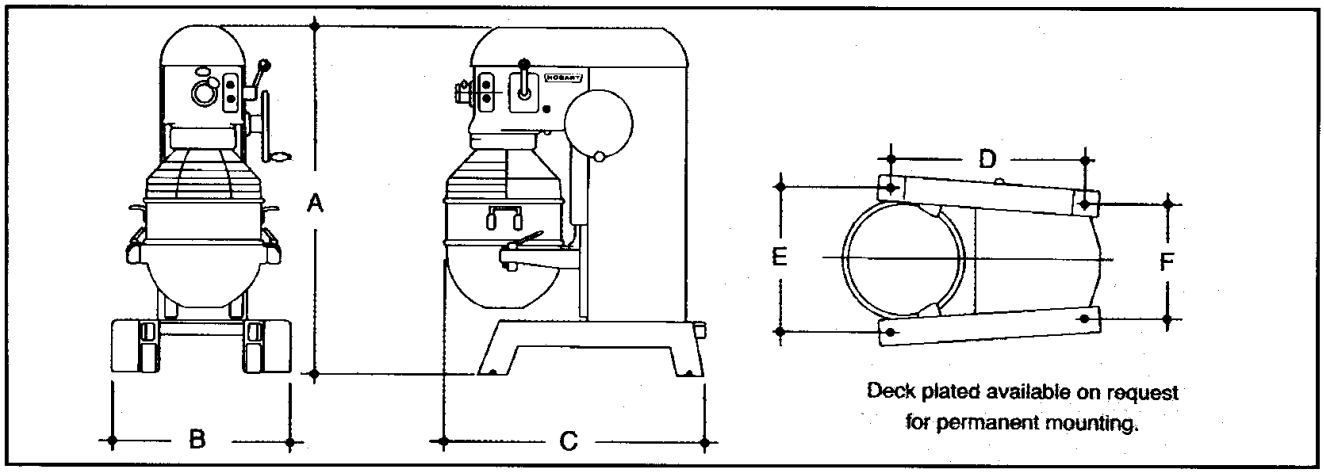
3. GENERAL INFORMATION

The information and instructions contained in this manual may not cover all details or variations in the equipment, nor provide for every eventuality to arise with installation, operation, or maintenance. If additional information is required please contact your local Hobart office. The H Series mixer range, are designed to mix food products as per specification chart. The mixers are designed as a floor mounted machines. They are manufactured from a fabricated steel pedestal, cast iron transmission case and bowl support and a moulded plastic top cover. All with a metallic steel grey paint finish. The standard machine is rated to operate on 230v/50/1, or 400v/50/3 supply, and is fitted with a no volt release safety feature to prevent automatic restarting after a supply failure/disconnection from the mains. The bowl support has an electrical interlocked so that when the bowl support is in the down position the machine will not work.

Table 1. Technical information.

Description		Units	H600	H800
Motor power		kW (hp)	1.5 (2.0)	1.5 (2.0)
Maximum speed of rotating part (50Hz)		rpm	1425	1425
Nominal electrical supply	1 ph	Volts/Hz	230/50	
	3 ph	Volts/Hz	400/50	400/50
Full load current at above voltage	1 ph	Amps	8.8	
	3 ph	Amps	3.4	3.4
Recommended fuse size 230v/1 ph/50hz		amps	25	
Recommended fuse size 400v/3 ph/50hz		amps	10	10
Maximum ambient temperature		^{o}C	40	40
Attachment hub drive size		--	Number 12	Number 12
Mixer weight including agitator and bowl (empty)		Kg (Lbs)	328 (723)	344 (758)
Noise level		dB (A)	##less than 70	##less than 70
Maximum Capacity		Litres	57.5	78.5
Shipping weight		kg (Lbs)	358 (790)	374 (824)
Shipping dimensions (carton)		LxWxH cm	117x86x158	117x86x158
Storage conditions. Temperature and humidity.		^{o}C, % RH	+5 to +38, 85	+5 to +38, 85
Class of appliance			#Class I	#Class I
Enclosure IP rating			IP45	IP45
Wiring terminal size; single phase/3 phase		mm^2	1.5/1.0	1.5/1.0

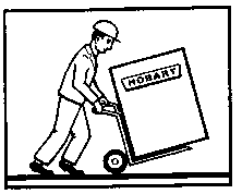
Refer to section 4.3.
In accordance with EN-ISO 12001:1996.



Model	A	B	C	D	E	F
H600	1420	700	997	781	590	460
H800	1420	700	1054	781	590	460

FIGURE 1. OVERALL DIMENSIONS.

4. INSTALLATION



A qualified person must install this machine in accordance with current regulations.

4.1 UNPACKING AND HANDLING.

Where ever possible the food mixer should be transported to the installation position in the packaging provided to avoid damage. Do not use a sharp knife to cut into the box as damage to the machine may occur. Check for possible shipping damage. If the unit is found to be damaged, save the packaging material and contact your nearest Hobart sales office.

Caution: The mixer is a heavy object and must be correctly handled and lifted to avoid personal injury.

With the machine in the vicinity of its final position remove from the transportation pallet following the instructions provided with the packaging. The machine is affixed to the pallet by four retaining bolts through the pallet into the threaded feet.
Care must be taken during this operation to ensure: -

- All required safety measures are taken to ensure correct lifting and handling to avoid risk of injury, through dropping, falling or tilting.
- No damage to the machine which could impair the normal operation

4.2 LOCATION

The mixer is not suitable for outdoor installation and must not be installed where a water jet could be used for cleaning. The mixer must only be operated by trained staff and must be installed in an area where the use and maintenance is restricted to trained personnel.

Select a suitable flat level surface that can support the weight of the mixer and bowl contents when full (refer to table 1 for weights and dimensions). In areas where stability may be an issue, the machine should be secured in position.

Ensure there is sufficient space around the mixer to enable safe operation of the bowl lift handle, attachment hub (if fitted) and removal/replacement of the mixing bowl. Servicing may be more difficult because of reduced clearances and you should always check that equipment specifications permit the close proximity of other equipment. Service access is required to top of the mixer.

4.3 ELECTRICAL INSTALLATION.

The electrical installation of the mixer must conform to the local electricity board regulations. When installed in the United Kingdom the installation must be in accordance with the current edition of the IEE Regulations for electrical equipment in buildings and the Electricity at work act.

A competent person must carry out the electrical installation Ensure that the electrical supply agrees with the machine specification, prior to connection

The H600 and H800 mixers are 'class I' appliances where the protection against electric shock does not rely solely on basic insulation. An external electrical isolator and MCB/fuses (both items supplied by others) must be fitted to the incoming electrical supply to the mixer. In addition a 30mA residual current device is strongly recommended to provide extra protection.

Note: The single-phase model must not be installed via a 13 amp fused plug.

4.4 ELECTRICAL CONNECTION.

Refer to the wiring diagram supplied with the mixer and enclosed in the document envelope.

Check direction of rotation.

If machine fails to operate, please check the following points: -

- The bowl support is in the up position
- The guard is in the closed position

5 COMMISSIONING AND OPERATING INSTRUCTIONS.

5.4 OPERATION

This food mixer is only for professional use by suitably trained persons. Ensure operators have read and understood this manual and have received adequate training.

Refer to figure 2 for the mixer component identification.

NOTE:
When manoeuvring or lifting a bowl and contents with a total weight in excess of 25kg a bowl truck must be used (Hobart part number 737420).

5.5 USING FOR THE FIRST TIME.

- Before use for the first time thoroughly clean the bowl and agitator as described in section 9 Cleaning
- Ensure that the machine is switched off (1)
- Ensure the cover (11) is fitted to the hub (where applicable) if an attachment is not in use.
- Always remove any attachment before using the agitator.
- Lower bowl support (2) by using hand-wheel (3)
- Turn both clamps (4) to point to the rear
- Rotate the front guard cage assembly (5) to the open position
- Place the required agitator (6) into the bowl (7) and lift bowl onto the bowl support (2)
- Ensure that the rear bowl location and side bowl pins are correctly engaged
- Secure the bowl by turning the clamps (4) forward
- Slide the agitator onto the shaft, turning to engage the drive pin in the “L”slot
- Add the ingredients into the bowl and raise the bowl by hand wheel (3)

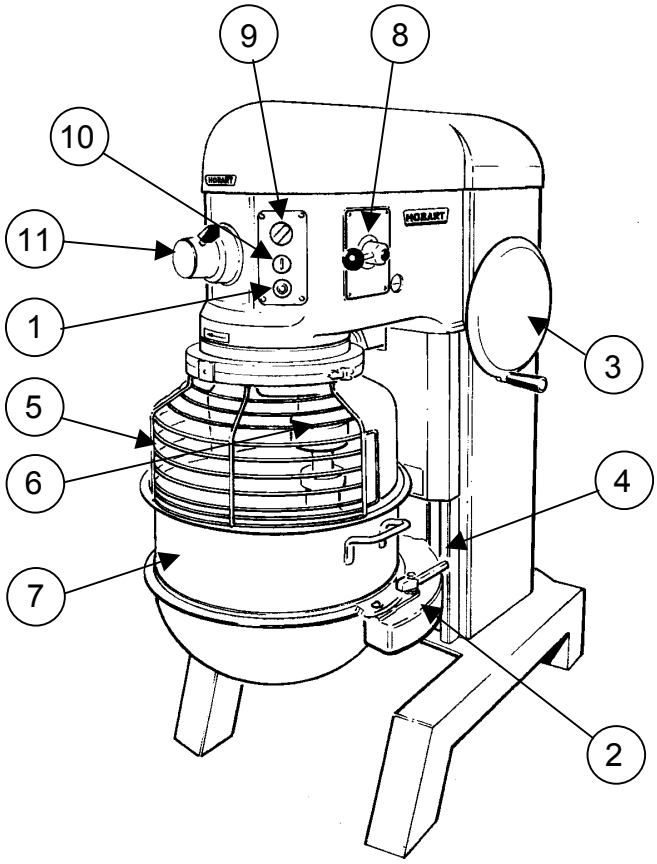


FIGURE 2
MIXER COMPONENT IDENTIFICATION

- Slide the front guard cage (5) into the operating position.
- Select the desired speed (8) and set time (9) (if fitted)
- Setting the timer:-
  a) Non-timed operation - Set timer to the “HOLD” position
  b) Timed operation-Turn the timer past position 3 and then set to the desired time
- Start machine by pressing start button (10)
- When mixing is complete stop machine using the stop button (1)
- Lower the bowl support, open the guard cage and remove the agitator from the shaft
- Remove the bowl and agitator from mixer for emptying and cleaning

The Number “1” (LOW) is for heavy mixtures such as dough, heavy batters and mashed potatoes
The number “2” (MEDIUM-LOW) is for mixing cake batters, mashing potatoes and for developing dough.

The number “3” (MEDIUM-HIGH) is for mixing maximum amount of air into light batches. The “D” whip is used for whipping cream, beating egg whites, mixing light icings, meringues and whipping
The number “4” (HIGH) is for accelerated mixing maximum amount of air into light batches similar to number “3”

* When using machine for heavy dough mix, i.e. Pizza, it is recommended that ½ size equipment be used

5.6 USING THE ATTACHMENT FACILITY

5.6.1 ATTACHMENT SAFETY INSTRUCTIONS

The following instructions must be observed when using the mixer with attachments. Please also refer to the safety instructions detailed in section 6.0 and the instructions provided with the attachment.

A FULLY TRAINED AND COMPETENT PERSON SHOULD ONLY USE THE ATTACHMENT AND/OR MIXER.

- Do not fit an attachment while the mixer is operating.
- Do not wear loose clothing.
- Do not use the mixer or attachment if a fault develops or the machine is unsafe.
- Do not access rotating parts.
- Do not use excessive force when operating the attachment, which could affect the stability of the mixer.
- Do not operate the mixer if parts are disassembled.
- Always have the bowl and guard in place when using an attachment
- Always use the attachment and/or mixer in a well-lit area.
- Always ensure the attachment is operating at the correct speed.
- Always clean the attachments after use and refer to the attachment manufacturer’s cleaning instructions.
- Always service your mixer and attachments regularly; at least twice a year depending on the frequency of use.

5.6.2 FITTING AN ATTACHMENT.

When installing the attachment ensure the electricity supply is isolated.
Loosen the thumb screw (item 12 shown on figure 2) situated on the attachment hub and remove the plastic cover and put in a safe place to be refitted after use.
Offer the shaft of the attachment to the hub and ensure the square shank of the attachment locates in the square drive of the mixer
Secure the attachment by tightening the thumbscrew.

Select the correct mixer speed for the type of attachment fitted.

6 SAFETY INSTRUCTIONS

A FULLY TRAINED AND COMPETENT PERSON MUST ONLY USE THE ATTACHMENT AND/OR MIXER.

When manoeuvring or lifting a bowl and contents with a total weight in excess of 25kg a bowl truck must be used (Hobart part number 737420).

The following instructions must be observed when using the mixer.

Note: The mixer must only be used for the purpose it was design and inline with the supplied operating instructions.

When mixing ingredients care must be taken to avoid the inhalation of dust particles e.g. flour. Reference should be made to product supplier's data sheets to ensure adequate precautions/protections are taken.

6.4 NEVER

- Operate the mixer or attachment if a fault develops or the mixer is unsafe.
- Wear loose clothing.
- Attempt to reach into the bowl when mixing.
- Access rotating parts.
- Fit the agitator to the mixer without a bowl in place.
- Leave the agitator on the machine without the bowl being fitted.
- Operate the mixer with both attachment and agitator fitted.
- Leave the gear lever in mid position.
- Use the gear lever to stop the machine.
- Change speed whilst the mixer is operating.
- Use excessive force when operating which could affect the stability of the mixer.
- Operate the mixer if parts are disassembled.
- Over ride the safety switches fitted to the mixer.
- Open the guard to stop machine.
- Use the bowl lift handle to stop machine.
- Use the mixer in an unsafe condition.
- Clean the mixer with scouring powder or a scouring pad.
- Clean aluminium agitators in a dishwasher.
- Inhale mixing ingredient dust particles.

6.5 ALWAYS

- Use the mixer in a well-lit area.
- Ensure the bowl, bowl clamps, agitator, attachment and guard are correctly fitted to the mixer.
- Disconnect the mains electricity supply before cleaning the mixer.
- Clean the mixer daily.
- Remove Agitator before using any attachments.
- Stop mixer before adding more ingredients.
- Use the stop button to stop machine.
- Clean the bowl, agitators and attachments after use.
- Clean the mixer using mild soap and water.
- Service the mixer and attachments at least twice a year depending on the frequency of use.
- Use the mixer as intended and inline with the operating instructions.
- Use the correct reduced size equipment (bowl and agitators specified in section 12).
- When manoeuvring or lifting a bowl and contents with a total weight in excess of 25kg a bowl truck must be used (Hobart part number 737420).

The machine should only be used for the design purposes and inline with the supplied operating instructions

7 MIXING CAPACITY CHART

The following charts (Tables 2 & 3) show the maximum recommended capacities for the mixer. With high gluten flour reduce the dough batch size by 10%.
Always ensure the correct agitator is selected for the mix.
Dough capacities are based on water at a temperature of 21^{o}C and 12% flour moisture content. If colder water is used, the mixing capacity will need to be reduced. Colder water temperatures result in a product which is harder to mix. Ensure the correct speed is selected.

- With high gluten flour reduce dough batch by 25%
- Ensure the correct tool is selected
- Ensure the correct speed is selected

DO NOT EXCEED THE SPECIFIED MIX QUANTITY

Overloading the mix can be detrimental to the quality of the finished product and affect the life expectancy of the machine. Always refer to the mixing chart

The maximum capacity for the H600 mixer is 57.5 Litres
The maximum capacity for the H800 mixer is 78.5 Litres

Table 2 H600 Kitchens and Bakery Capacity - Single Batch

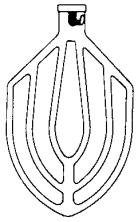
Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	2.55 litres	Whip	1/2/3/4
Mashed Potatoes	18 kg	B Beater	1/2/3/4
Mayonnaise (Oil)	22.6 litres	Whip	2/3/4
Whipped Cream	34 litres	Whip	1/2/3/4
Cake, Madera	27 kg	B Beater	1/2/3/4
Cake , Pound	25 kg	B Beater	1/2/3
Light Batter (Sponge Cake)	18 kg	B Beater	1/2/3/4
Dough (light -medium)	27 kg (65% A/R) (kg flour litre water)	ED Hook	1 Only
Dough (heavy)	23kg (50% A/R) (kg flour litre water)	ED Hook	1 Only
Pie Pastry	23 kg	Pastry Knife ED Hook	1 Only
Pizza Dough	18.2 kg	ED Hook	1 Only
Fat & Sugar for Sponge Cake	23 kg	Whip	1/2/3
Yorkshire Batter	28.4 litres	Whip	2/3/4
Steamed Pudding	27 kg	ED Hook	1/2/3

Table 3 H800 Kitchens and Bakery Capacity - Single Batch

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	2.85 litres	Whip	1/2/3/4
Mashed Potatoes	23 kg	B Beater	1/2/3/4
Mayonnaise (Oil)	28.4 litres	Whip	2/3/4
Whipped Cream	45.5 litres	Whip	1/2/3/4
Cake, Madera	36 kg	B Beater	1/2/3/4
Cake , Pound	36 kg	B Beater	1/2/3
Light Batter (Sponge Cake)	32 kg	B Beater	1/2/3/4
Dough (light -medium)	36 kg (65% A/R) (kg flour litre water)	ED Hook	1 Only
Dough (heavy)	27kg (50% A/R) (kg flour litre water)	ED Hook	1 Only
Pie Pastry	25 kg	Pastry Knife ED Hook	1 Only
Pizza Dough	18.2 kg	ED Hook	1 Only
Fat & Sugar for Sponge Cake	25 kg	Whip	1/2/3
Yorkshire Batter	34 litres	Whip	2/3/4
Steamed Pudding	36 kg	ED Hook	1/2/3

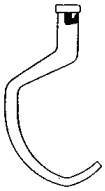
8 MIXER AGITATORS.

The agitators available for the mixer are designed for the specific duties as follows:



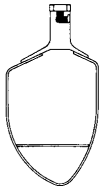
The **'B Beater'** is a multi-purpose agitator for mashing potatoes and other cooked vegetables, mixing cakes, batters, and icings. Use first speed for starting most operations, increasing to speed 2 for finishing where applicable.

The **'D Whip'** is designed for maximum blending of air into light products. It can be used for whipping cream, beating egg whites, and mixing very light egg whites. The whip is commonly used on speeds 2,3 and 4.

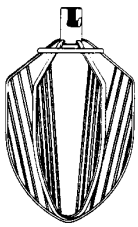


The **'E Dough Hook'** is used for mixing bread, roll and pizza dough which require folding and stretching action for optimum development. The dough hook should be used predominantly on speed 1.

The **'ED Dough Hook'** is used for mixing bread, roll and pizza dough which require folding and stretching action for optimum development. The dough hook should be used predominantly on speed 1.



The **'PK Pastry Knife'** is used for mixing pastry. The Pastry knife should be used in speed 1 only.



The **'C Winged Whip'** is used for light batters, mayonnaise oil and mashed potatoes. The whip can be used in speeds 1, 2 or 3.

9 CLEANING

DO NOT HOSE OR PRESSURE CLEAN THIS MIXER
DO NOT USE ANY ABRASIVE CLEANERS

Ensure that the machine is disconnected from the main electrical power supply prior to cleaning

9.1 CLEANING BEFORE INITIAL USE

Before using for the first time, thoroughly wash new mixer bowls, agitators and attachments. Wash in hot water and a mild detergent solution. This procedure should also be followed for bowls and agitators before whipping egg whites or whole eggs.

9.2 CLEANING AFTER USE

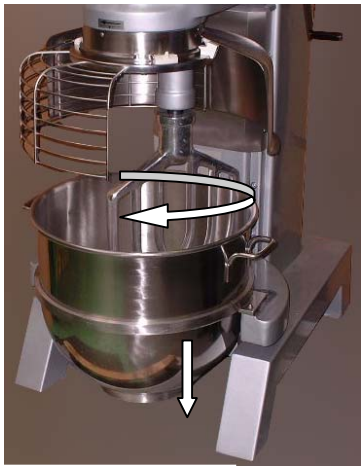
After use clean the mixing bowl, agitators and attachments with hot water, using a suitable non-abrasive detergent and soft bristle brush. (Flushing the bowl with hot water immediately after use will ease the cleaning of the bowl)

Note: Do not clean the aluminium agitators in a dishwasher

Clean the mixer with a hot damp cloth, thoroughly wipe the bowl arms and all exterior surfaces. The guard should be cleaned as follows

9.3 GUARD REMOVAL AND CLEANING

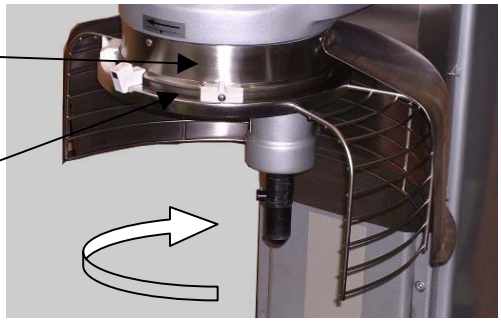
The guard assembly has been designed to be easily removed for cleaning.



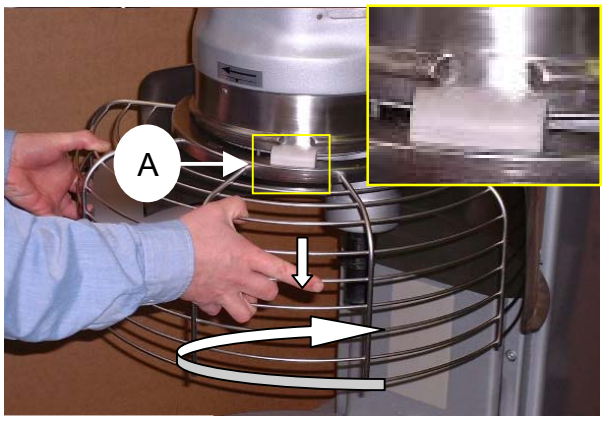
Photograph 1.

9.3.1 TO REMOVE THE CAGE ASSEMBLY

- Ensure that the bowl support is in the lowered position (photograph 1).
- Rotate the guard clockwise to the open position, to allow access to the agitator.
  Note: *when the cage assembly is in the closed position, a stop will prevent it from rotating in an anticlockwise direction*.
- Remove the agitator and bowl



Photograph 2.



Photograph 3.

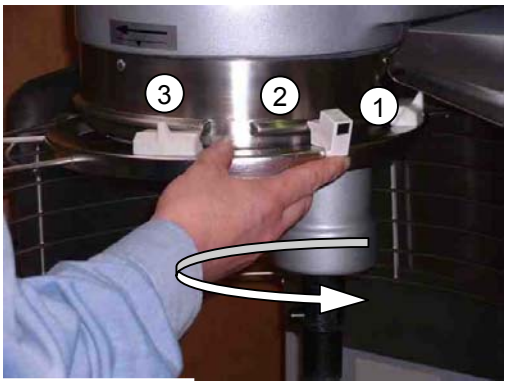
- With a firm grip on the cage assembly, rotate in a clockwise direction (photograph 2) as indicated by the arrow on the mixer through almost 360° until the single front guide block, “A” is aligned with the cut out in the guide runner on the drip-cup (see photograph 3 and inset picture).

Photograph 4.

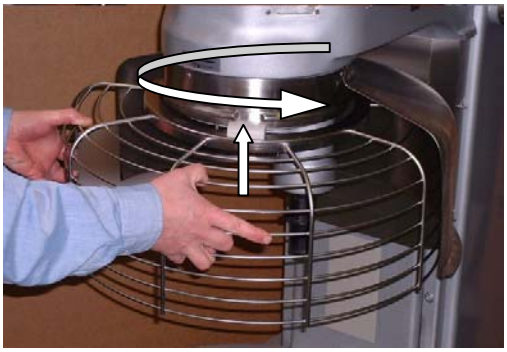
- Allow the block to drop through the cut-out (photograph 4) and continue to rotate the cage assembly in a clockwise direction until the magnet retaining block and 2 rear guide blocks appear on the right hand side. These can now be carefully removed from the guide runner (see picture left) and the cage assembly carefully lowered away from the drip cup/shield assembly and the mixer.

9.3.2 TO REFIT THE CAGE ASSEMBLY

- With the single guide block positioned on the left-hand side, locate the magnet-retaining block (2) and the two guide blocks (1 and 3) onto the right hand side of the drip cup guide runner in the order shown (1, 2, and 3). Rotate the guard anti-clockwise (photograph 5).

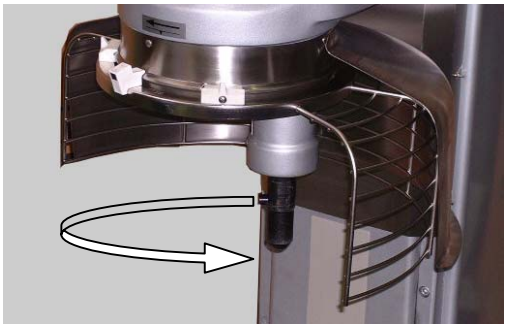


Photograph 5.



Photograph 6.

Photograph 7.



Photograph 8.

- Continue to rotate the guard anti-clockwise until the single block is aligned with the cutout in the guide runner (photograph 6). Raise the guard to engage the block onto the guide and continue to rotate the guard anti clockwise. The wire cage is now engaged onto the drip cup (photograph 7 and 8).

Photograph 9.

- Once the cage assembly is in the fully closed position it will not rotate any further in the anti clockwise direction (photograph 9).

9.3.3 TO REMOVE THE REAR SPLASH SHIELD.

The rear splash shield should by inspected regularly and when necessary removed for cleaning. This should be performed by a suitably trained supervisor or maintenance department at least once a month.

- Ensure that the bowl is in the lowered position, the equipment and the cage assembly has been must removed (refer to instructions overleaf).

- Using a suitable tool, (bladed screwdriver) remove the 3 retaining screws securing the drip cup to the mixer. **NOTE:** ensure that you have a firm grip on the guard whilst removing the screws.

- The drip cup can be carefully lowered away from the machine. Take care not to damage the paintwork of the mixer.

DRIP CUP & SPLASH SHIELD
FIXING SCREWS (x3)

- Refit the rear splash shield in reverse order, ensuring the screws are securely tightened.

NOTE:- The rear splash shield can be adequately cleaned in situ for normal applications. This must be performed at the end of each day.

10 MIXER MAINTENANCE

A HOBART TRAINED AND COMPETENT PERSON SHOULD CARRY OUT SERVICING.

Do not remove any covers or loosen any fittings while the mixer is operating. Ensure the electrical supply has been isolated before attempting to service or move the mixer. The motor and transmission are packed with special lubricant, which will last for several years. When replacement is needed, contact your local service centre.

The bowl support slideways should be lubricated occasionally with a small amount of food grade grease applied with the fingertip, to prevent corrosion and ensure smooth operation

It is recommended that the mixer is serviced regularly (recommended twice yearly)

A Spare Parts Manual (PLE200402) is available on request from Hobart National Parts Distribution Centre. For continued safe and reliable operation of this mixer, it is recommended that servicing is only carried out by Hobart trained service personnel.

11 FAULT FINDING

Fault		
Machine fails to start	Check fuses	If faulty replace fuses
	Check bowl support is in operating position	Place bowl in up position
	Check speed control	Set to required speed
	Check guard is in operating position	Rotate Guard to closed position
	Machine still fails to operate	Call local service centre

12 RECOMMENDED SPARES AND AVAILABLE ACCESSORIES

Part Number	Description
24651	Seal - Planetary Oil
67500-21	O Ring – Planetary
67500-6	O Ring – Shifter Shaft
67500-24	O Ring – Bearing Bracket
BB-7-39	Ball Bearing
BB-E-4-8	Ball Bearing
12430-42	Key
24291	Worm
24288	Worm Gear
141405	Beater Pin
140336	Limit Switch
87711-304-1	Sensor Guard
140869-12	Fuse 500mA – Guard Switch
EP-E-10-10	Fuse 2A – Control
SS-E-18-10	Timer 15 minute
139270-1	Contactor
139272-9	Thermal Overload 3 Phase
139272-11	Thermal Overload 1 Phase
00-738454-1	Motor 1 Phase 230 volt
00-738453-1	Motor 3 Phase 400 volt
00-738454-10	Capacitor – Start
00-738454-11	Capacitor - Run
00-738454-12	Centrifugal Switch, Motor
142069-1	Top Cover – H600
142069-2	Top Cover – H800
295648	30 litre Stainless Steel bowl H600
275686	40 litre Stainless Steel bowl H600 and H800
66462	60 litre stainless Steel bowl H600
59780	80 litre Stainless Steel bowl H800
62087-1	Bowl adaptor for H600 30 litre & 40 litre bowls
M24653-1	Bowl adaptor for H800 40 litre bowl
275809	30 litre “B” beater
12108-E	40 litre “B” beater
141429-1	60 litre “B” beater Aluminum H600
141429-2	60 litre “B” beater Stainless steel H600
52312	80 litre “B” beater Aluminum H800
53309	80 litre “B” beater Stainless steel H800
439740	30 litre “D” whip H600
9006-E	40 litre “D” whip H600 and H800
24900-2	60 litre “D” whip H600
52912	80 litre “D” whip H600
275458	40 litre “EB” hook
141430	60 litre “ED” hook
141431	80 litre “ED” hook
8151-E	40 litre “M” hook
295159	40 litre “C” wing whip
295156	60 litre “C” wing whip
53339	80 litre “C” wing whip
295156	60 litre “PK” pastry knife

Part Number	Description
52396	80 litre “PK” pastry knife
737420	Bowl truck H600 and H800
00-315284-1	Bowl scraper assembly H600 including blade and housing
00-315285-1	Bowl scraper assembly H800 including blade and housing

12.1 ACCESSORY GUIDANCE NOTES:

- The ‘H’ Series mixers are designed to operate with the Guard closed and the Bowl support raised. If the machine operates outside of these parameters, your local Hobart service should be contacted
- Only recommended Hobart accessories should be used to ensure the machine operates within the design parameters for performance, reliability and stability
- A bowl scraper is available for the H600, Part Number 00-315284-1, and the H800, Part Number (00-315285-1). The bowl, Stainless Steel only, should be lubricated with vegetable oil especially in the area above the mix product where the sleeve might rub against the bare surface of the bowl.
- The scraper should only be used with the whip or flat beater agitators, In line with Operating Instructions Supplied with the bowl scraper

NOTES:-

SERVICE

Hobart trained service technicians strategically located at the listed Hobart branches are prepared to give you fast, efficient and reliable service. Protect your investment by having a Hobart inspection contract, which assures the continued, efficient operation of your Hobart machines, spares and accessories.

Hobart reserves the right to alter the design of their products without prior notice. Installations and repairs which are not carried out by **Authorised technicians** or the use of other than original spare parts, and any **technical alterations** to the machine, **may affect the warranty set out in the standard conditions of sale.**

Hobart UK
Hobart House,
51 The Bourne,
Southgate,
London N14 6RT

Français / SOMMAIRE.

	Page
Notes concernant la sécurité	20
Consignes de sécurité	20
Symboles de mise en garde	21
Responsabilité	21
Avant-propos	21
Informations generales	21
Figure 1. Dimensions.	21
Tableau 1. Données techniques.	22
Installation	23
Déballage et manutention	23
Emplacement	23
Installation électrique	24
Raccordements électriques	24
Consignes de mise en marche et d'utilisation	24
Utilisation	24
Première utilisation	25
Utilisation des accessoires	26
Consignes de sécurité concernant les accessoires	26
Montage des accessoires	26
Consignes de sécurité	27
Ne jamais	27
Toujours	28
Tableaux de capacités de préparation	28
Tableau 2 H600 Capacités cuisine et pâtisserie – par charge	29
Tableau 3 H800 Capacités cuisine et pâtisserie – par charge	29
Outils	30
Nettoyage	30
Nettoyage avant la première utilisation	30
Nettoyage après usage	30
Démontage et nettoyage de la grille	31
Maintenance de l'appareil	34
Recherche des pannes	35
Pièces de rechange recommandées	36
Notes	36
Service après-vente et adresses	37

1 NOTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ.

Il est entendu que les procédures et précautions décrites dans le présent manuel ne valent que lorsque le batteur-mélangeur est utilisé suivant les instructions. Dès lors où l'appareil est utilisé autrement, l'opérateur est responsable de sa propre sécurité ainsi que celle des autres personnes impliquées.

Ce manuel a été rédigé dans le but d'aider l'opérateur à comprendre et à utiliser le batteur-mélangeur ainsi qu'à en prendre soin. Afin de prévenir tout accident, il est important de lire, de comprendre et de respecter les précautions et mises en gardes ci-après avant d'installer ou de manipuler l'appareil pour la première fois. Ce manuel est à étudier pour bien cerner l'appareil et ses fonctions.

1.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Les précautions adéquates doivent être prises pendant la manutention manuelle du batteur-mélangeur, surtout lors de son installation. Pour ce faire, il convient de consulter la réglementation concernant la manutention manuelle. Les masses des appareils sont données dans le tableau 1.

- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau ou à la pression. Les consignes de nettoyage indiquées dans la section 9 de ce manuel sont à respecter de manière impérative.

- Ne pas enlever de couvercle et ne desserrer aucun accessoire lorsque l'appareil est en plein travail.

- Conserver ce manuel dans un endroit facilement accessible, non loin de l'appareil, pour pouvoir le consulter.

- Tous les opérateurs doivent être formés à l'utilisation de l'appareil et des accessoires.

- Vérifier que l'appareil est coupé de l'alimentation secteur avant de procéder à sa révision ou avant de le déplacer.

- Les appareils à parties tournantes et l'électricité peuvent être dangereux et provoquer des accidents, si les précautions suffisantes ne sont pas prises préalablement à la manipulation ou à la révision de l'appareil.

- Faire réviser le batteur-mélangeur et les accessoires de manière régulière, au moins deux fois par an, selon la fréquence d'utilisation.

- Important ! En ce qui concerne les équipements de taille réduite, seules les cuves suivantes (détails à la section 12) doivent être employées. Ne pas utiliser le batteur-mélangeur avec d'autres combinaisons de cuves de taille réduite. Dans la gamme des tailles réduites, il existe des cuves de 30 et 40 litres, adaptées au modèle H600, et de 40 litres pour l'appareil H800. Les références respectives des cuves et des agitateurs sont indiquées dans le tableau des pièces de rechange recommandées, à la section 12.

1.2 SYMBOLES DE MISE EN GARDE.

Les messages de sécurité contenus dans ce manuel sont identifiés par les symboles suivants.
Le symbole "Attention" accompagne essentiellement les mises en garde importantes au bon usage de l'appareil.

La présence de ce symbole indique un risque de nature électrique. Avant de réviser le batteur-mélangeur, il est impératif de débrancher le câble d'alimentation de la prise secteur.

Ce matériel doit uniquement être transporté et rangé dans un environnement à température ambiante et ne doit pas être exposé à des conditions de gel ou à des températures de moins de 5^{O}C ou dépassant 55^{O}C.

1.3 RESPONSABILITÉ.

Les installations et réparations non effectuées par un **technicien agréé**, ainsi que l'usage de pièces de rechange autres que d'origine, ou toute **altération technique** réalisée sur l'appareil **peuvent affecter la garantie stipulée dans les conditions générales de vente**.

2 AVANT-PROPOS.

Hobart se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception de ses produits sans préavis. Bien que tout soit mis en œuvre pour que les informations présentées dans cette publication soient en accord avec le dernier modèle, la société ne peut garantir une conformité absolue.

Il est important de prendre soin du batteur-mélangeur HSM / NCM, de le maintenir propre et en bon état mécanique et électrique.

Les informations et consignes données dans ce manuel ne couvrent pas obligatoirement tous les détails et variantes de l'appareil, ni ne prévoient toutes les situations qui peuvent se présenter durant l'installation, l'utilisation ou la maintenance. Des compléments d'information peuvent être obtenus auprès de votre vendeur Hobart.

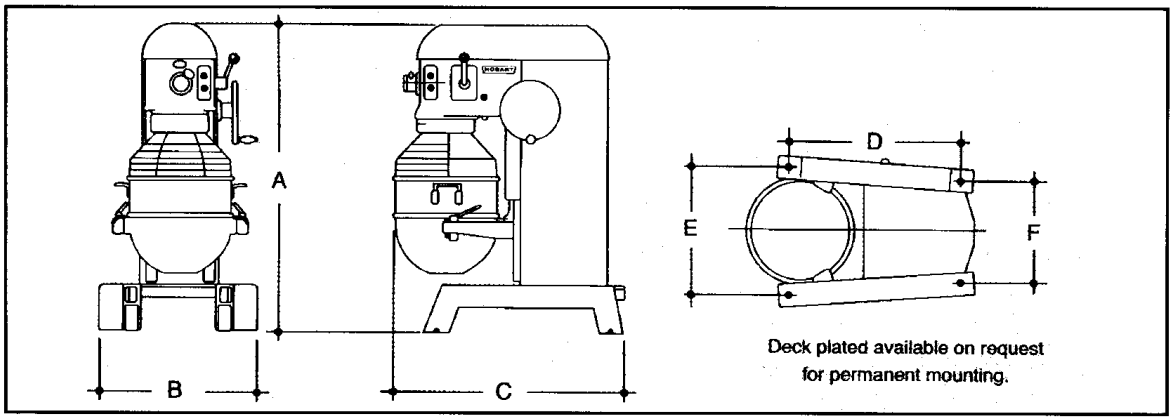
3 INFORMATIONS GENERALES.

La gamme de mixeurs de la Série H est conçue pour mélanger les produits alimentaires en fonction du tableau de préparation. Les mixeurs sont conçus pour être installés au sol. Il sont munis d'un piédestal, d'armatures de fer gris et d'un couvercle moulé en plastique. Le tout dans une finition peinte grise Hobart. La machine standard est faite pour fonctionner sur une alimentation de 230v/50/1 ou de 400v/50/3, et est équipée d'un dispositif de sécurité NVR pour empêcher le redémarrage automatique de la machine après une panne de courant/coupure d'électricité. Le support de la cuve est muni d'un enclenchement électrique, pour que, une fois que le support de la cuve est en position baissée, la machine ne puisse pas se mettre en marche.

TABLEAU 1. DONNÉES TECHNIQUES.

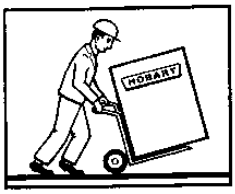
Description	Unité	H600	H800
Puissance du moteur	kW	1,5	1,5
Vitesse max. de la partie tournante (50 Hz)	rpm	1425	1425
Alimentation nominale monophasé	Volts/Hz	230/50	
triphasé	Volts/Hz	400/50	400/50
Courant de pleine charge pour tension ci-dessus monophasé	A	8.8	
triphasé	A	3.4	3.4
Fusible recommandé 230 V/1 ph/50 Hz	A	25	
Fusible recommandé 400 V/3 ph/50 Hz	A	10	10
Température ambiante maximum	^{o}C	40	40
Prise d'accessoires	--	type 12	type 12
Masse du batteur-mélangeur avec agitateur et cuve (vide)	kg	328	344
Niveau sonore	dB (A)	[##]Inférier à 70	[##]Inférier à 70
	Litres	57.5	78.5
Masse d'expédition	kg	358	374
Dimensions d'expédition (carton)	LxlxH cm	117x86x158	117x86x158
Conditions de stockage. Température et humidité.	^{o}C, % hum. rel.	+5 à +38, 85	+5 à +38, 85
Classe de l'appareil		[#]Classe I	[#]Classe I
Indice IP d'armoire		IP45	IP45
Taille du terminal de câblage monophasé	mm^2	1,5	1,5
triphasé	mm^2	1,0	1,0

[#] Voir section 4.3.
[##] En accord avec la norme EN-ISO 12001:1996



Model	A	B	C	D	E	F
H600	1420	700	997	781	590	460
H800	1420	700	1054	781	590	460

FIGURE 1. DIMENSIONS



4 INSTALLATION.

Cette machine doit être installée par une personne compétente en fonction des réglementations actuellement en vigueur.

4.1 DÉBALLAGE ET MANUTENTION

Dans la mesure du possible et par mesure de protection du batteur-mélangeur, conserver celui-ci dans son emballage pour le transporter jusqu'à son emplacement d'installation. Ne pas utiliser de couteau pointu pour découper l'emballage sous peine d'endommager l'appareil. Vérifier que l'appareil n'a pas été abîmé durant le transport. Dans le cas coutraire, conserver l'emballage et contacter l'agence Hobart la plus proche.

Attention : Le batteur-mélangeur est un objet lourd qui nécessite d'être manipulé et levé correctement pour éviter tout accident.

Suivre les consignes fournies avec l'emballage et placer l'appareil à proximité de son emplacement final avant de le libérer de sa palette de transport. L'appareil est fixé à la palette par quatre boulons de retenue enfoncés au travers de la palette dans les pieds taraudés.

Durant cette opération, veiller à ce que :-

a) Toutes les mesures de sécurité nécessaires soient prises pour assurer un levage et une manutention corrects, de manière à éviter tout risque d'accident par lâchage, chute ou basculement.

b) L'appareil ne subisse aucune détérioration qui pourrait affecter son fonctionnement normal.

4.2 EMPLACEMENT.

Le batteur-mélangeur n'est pas adapté à un usage en extérieur, et ne doit pas être installé là où un jet d'eau pourrait être utilisé pour le nettoyer. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes formées, et se trouver dans une zone où son usage et sa maintenance sont restreints à un personnel formé.

Choisir une surface plane adéquate, capable de supporter la masse du batteur-mélangeur et celle de la cuve pleine (consulter le tableau 1 pour connaître les masses et les dimensions). Dans les zones où la stabilité peut être un problème, il importe que l'appareil soit fermement immobilisé.

Prévoir suffisamment d'espace autour de l'appareil pour pouvoir, sans danger, manipuler la poignée de montée de cuve, la prise d'accessoires (si montée), et retirer/remplacer la cuve. La révision de l'appareil peut être plus difficile s'il n'y a pas beaucoup d'espace libre, et il est important de toujours vérifier que les caractéristiques de l'appareil permettent d'avoir d'autres appareils juste à côté. Voir figure 1 pour connaître les dimensions du batteur-mélangeur. Un accès pour l'entretien est nécessaire à l'arrière et au-dessus du batteur-mélangeur.

4.3 INSTALLATION ÉLECTRIQUE.

L'installation électrique du batteur-mélangeur doit être conforme aux normes de l'entreprise d'électricité locale.

L'installation électrique doit être effectuée par une personne habilitée.

Les données techniques du tableau 1 donnent les caracteristiques électriques pour les diverses options de l'appareil.

Les batteurs-mélangeurs H600 / H800 sont des appareils de 'classe I' : la protection contre les chocs électriques ne dépend pas exclusivement de l'isolation de base. L'installations electrique doit être conformes à la legislation en vigeur au jour de l'installation.

4.4 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES.

Consulter le schéma de câblage électrique fourni avec l'appareil et se trouvant dans l'enveloppe.

Vérifier le sens de rotation.

5 CONSIGNES DE MISE EN MARCHE ET D'UTILISATION.

5.1 UTILISATION

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel par des personnes suffisamment formées. Les opérateurs doivent avoir lu et compris ce manuel, et avoir reçu une formation adéquate.

La figure 2 énumère le nom de chaque composant du batteur-mélangeur.
NOTE.
Si la cuve avec son contenu pèse plus de 25 kg, utiliser un chariot (Référence Hobart 737420) pour la manœuvrer ou la soulever

5.2 PREMIÈRE UTILISATION.

- Avant la toute première utilisation, il est important de bien nettoyer la cuve et l'outil selon les instructions de la section 9.
- Vérifier que l'appareil est éteint.
- Vérifier que le couvercle (11) est fixé sur la prise d'accessoires (le cas échéant), si aucun accessoire n'est utilisé
- Retirer impérativement tout accessoire avant d'utiliser l'agitateur.
- Baisser le support de la cuve (
- 2) à l'aide du volant à poignée (3)
- Faire pivoter les deux pinces de serrage (4) pour les faire pointer vers l'arrière
- Faire pivoter la cage de la gaine de protection avant (5) en position ouverte
- Placer l'agitateur requis (6) dans la cuve (7) et surélever la cuve sur son support (2)
- Garantir que la position arrière de la cuve et que les attaches latérales de la cuve soient bien engagées
- Caler la cuve en faisant pivoter les attaches (4) vers l'avant
- Glisser les outils sur l'arbre en faisant tourner pour enclencher l'axe d'entraînement dans l'encoche en L.

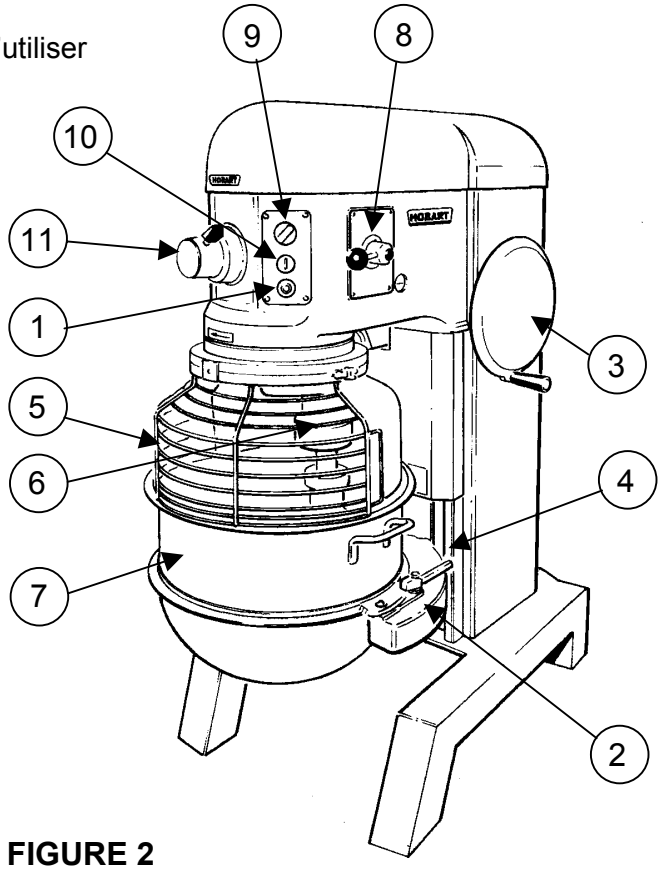


FIGURE 2
COMPOSANTS DU BATTEUR MELANGEUR

- Mettre les ingrédients dans le récipient et lever-le à l'aide du volant à poignée (3)
- Faire glisser la cage de la gaine de protection (5) dans la position d'opération
- Choisir la Vitesse (8) et régler l'heure (9) (si la machine est munie d'un minuteur)
- Réglage du Minuteur:
  a) Fonctionnement Non-Minuté – Régler Minuteur en position "HOLD" (Maintien)
  b) Fonctionnement Minuté – Faire pivoter le minuteur en dépassant le 3, puis régler sur l'heure souhaitée
- Faire démarrer la machine en appuyant sur le bouton de marche (10)
- Lorsque le mélange est terminé, arrêter la machine en utilisant le bouton d'Arrêt (1)
- Baisser le support de la cuve, ouvrir la gaine de protection et retirer l'agitateur du puits.
- Retirer la cuve et l'agitateur du mixeur pour le vidage et le nettoyage.

Le Numéro "1" (BAS) est pour les mélanges épais tels que les pâtes, les pâtes à frire épaisses et les purées de pommes de terre

Le Numéro "2" (MOYEN-BAS) est pour le mélange des pâtes à gâteaux, des purées de pommes de terre et pour faire la pâte.

Le numéro "3" (MOYEN-HAUT) est réservé au mélange du volume maximum d'air aux petites fournées. Le fouet "D" est employé pour fouetter la crème, battre les blancs d'oeuf, mélanger les glaçages légers, les meringues et le fouettage.

Le numero "4" (HAUT) est pour le mélange accéléré du volume maximum d'air en fournées légères identiques au numéro "3"

* Lors de l'utilisation de la machine pour le mélange des pâtes épaisses, ex. Pizza, il est recommandé que du matériel de ½ taille soit employé

5.3 UTILISATION DES ACCESSOIRES

5.3.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES ACCESSOIRES

Les consignes suivantes doivent impérativement être respectées lors de l'utilisation du batteur-mélangeur avec les accessoires. Lire également les consignes de sécurité de la section 6.0 et les consignes fournies avec les accessoires.

LES ACCESSOIRES ET/OU LE BATTEUR-MÉLANGEUR NE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS QUE PAR DES PERSONNES SUFFISAMMENT FORMÉES ET COMPÉTENTES.

- Ne pas fixer d'accessoire lorsque le batteur-mélangeur est en plein travail.
- Ne pas porter de vêtements lâches.
- Ne pas utiliser le batteur-mélangeur ou un accessoire si une panne survient et que la machine devient dangereuse à utiliser.
- Ne pas essayer d'atteindre les parties tournantes.
- Ne pas exercer, au moment de l'utilisation de l'accessoire, une force excessive qui pourrait rendre le batteur-mélangeur instable.
- Ne pas faire fonctionner le batteur-mélangeur lorsque des pièces sont démontées.
- Toujours utiliser les accessoires et/ou le batteur-mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- Toujours vérifier que les accessoires sont utilisés avec la bonne vitesse.
- Toujours nettoyer les accessoires après le travail, et se référer aux procédures de nettoyage préconisées par le fabricant d'accessoires.
- Toujours faire réviser le batteur-mélangeur et les accessoires à intervalles réguliers, au moins deux fois par an selon la fréquence d'utilisation.

5.3.2. MONTAGE DES ACCESSOIRES SUR LA PRISE D'ACCESSORES.

Vérifier, avant de monter les accessoires, que l'appareil est coupé de l'alimentation secteur.
Desserrer la vis à oreilles (pièce 12 sur la figure 2) située sur le moyeu pour accessoires, puis ôter le couvercle en plastique et le garder dans un endroit sûr pour le remettre après l'utilisation.
Présenter l'arbre de l'accessoire devant le moyeu, et vérifier que la tige carrée de l'accessoire entre dans le conducteur carré de l'appareil.
Fixer l'accessoire en place en serrant la vis à oreilles.

Régler le levier de vitesse sur la vitesse adaptée au type d'accessoire.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LA MANIPULATION DE L'ACCESSOIRE ET/OU DU BATTEUR-MÉLANGEUR DOIT ÊTRE EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉE À UNE PERSONNE FORMÉE ET COMPÉTENTE.

Les consignes suivantes, relatives à l'utilisation du batteur-mélangeur, sont à respecter de manière impérative.

N.B. : L'appareil ne doit être utilisé que pour effectuer les tâches entrant dans ses attributions, et conformément aux consignes d'utilisation fournies.

Lors du mélange des ingrédients, il convient d'éviter l'inhalation de particules de poussière, comme la farine. Les fiches techniques du fournisseur du produit précisent les précautions à prendre et les protections à prévoir.

Des produits comme la farine doivent être ajoutés d'une manière précise, de façon à éviter la dispersion de particules de poussière dans l'atmosphère environnante.

Si la cuve avec son contenu pèse plus de 25 kg, utiliser un chariot (Référence Hobart M-L108865) pour la manœuvrer ou la soulever.

6.1 NE JAMAIS. ATTENTION

- Ne jamais faire fonctionner le batteur-mélangeur ou l'accessoire lorsqu'une panne survient ou lorsque l'appareil est dangereux.
- Ne jamais porter des vêtements lâches.
- Ne jamais essayer de mettre la main à l'intérieur de la cuve lorsque l'appareil mélange.
- Ne jamais essayer d'atteindre les parties tournantes.
- Ne jamais fixer l'outil sur le batteur-mélangeur sans cuve.
- Ne jamais laisser l'outil sur l'appareil sans cuve.
- Ne jamais faire fonctionner le batteur-mélangeur avec les accessoires sur la prise d'accessoire et l'outil installés en même temps.
- Ne jamais laisser le levier de changement de vitesse en position intermédiaire.
- Utiliser le levier de changement de vitesse pour arrêter l'appareil.
- Ne jamais changer de vitesse lorsque l'appareil mélange.
- Ne jamais exercer, lorsque l'appareil travaille, une force excessive susceptible de rendre le batteur-mélangeur instable.
- Ne jamais faire fonctionner le batteur-mélangeur lorsque des pièces sont démontées.
- Ne jamais ignorer les commutateurs de sécurité installés sur l'appareil.
- Ne jamais ouvrir la grille de protection pour arrêter l'appareil.
- Ne jamais utiliser la poignée de montée de cuve pour arrêter l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas en toute sécurité.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec de la poudre à récurer ou un tampon de récurage.
- Ne jamais inhaler les particules de poussière des ingrédients de mélange.

6.2 TOUJOURS

- Utiliser le batteur-mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- Vérifier que la cuve, les vis à poignée, l'outil, l'accessoire et la grille sont correctement fixés sur l'appareil.
- Couper l'alimentation secteur avant de nettoyer l'appareil.
- Nettoyer l'appareil quotidiennement.
- Retirer l'outil avant d'utiliser tout accessoire.
- Arrêter le batteur-mélangeur avant d'ajouter des ingrédients.
- Utiliser le bouton d'arrêt pour arrêter l'appareil.
- Nettoyer la cuve, les outils et les accessoires après le travail.
- Nettoyer l'appareil au savon doux et à l'eau.
- Faire réviser le batteur-mélangeur et ses accessoires au moins deux fois par an, selon la fréquence d'utilisation.
- Utiliser les équipements de taille réduite adaptés (cuve et agitateurs spécifiés à la section 12).
- Si la cuve avec son contenu pèse plus de 25 kg, utiliser un chariot (Référence Hobart M-L108865) pour la manœuvrer ou la soulever

La machine doit toujours être utilisée en fonction des applications pour lesquelles elle a été conçue et selon le mode d'emploi fourni

7.0 TABLEAUX DE CAPACITÉS DE PRÉPARATION

Les tableaux suivants (Tableaux 2 et 3) indiquent quelles sont les capacités maximales recommandées du batteur-mélangeur. Avec une farine à haute teneur en gluten, réduire la quantité de préparation de 10 %.
Vérifier que l'agitateur utilisé convient au type de préparation.
Les capacités indiquées se basent sur une eau à 21°C et une farine à 12 % de teneur en eau. Ces capacités doivent être réduites si l'eau est plus froide, car des températures d'eau plus froides rendent le mélange d'un produit plus difficile. Vérifier le bon réglage de la vitesse.

NE PAS DÉPASSER LA QUANTITÉ DE PRÉPARATION SPÉCIFIÉE

Une trop grosse quantité de préparation peut nuire à la qualité du produit fini et altérer la durée de vie de l'appareil. Il convient de toujours consulter les tableaux de préparation.
Capacité maximale des batteurs-mélangeurs :-

H600 est de 57.5 Litres
H800 est de 78.5 Litres

Tableau 2 H600 Capacités cuisine et pâtisserie - par charge

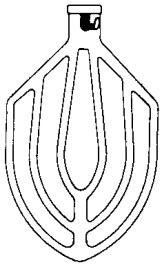
Type de Produit	Quantité	Agitateur Recommandé	Vitesses Recom-mandées
Blancs d'œuf	2.55 litres	Fouet	1/2/3/4
Purée de Pommes de Terre	18 kg	Batteur B	1/2/3/4
Mayonnaise (Huile)	22.6 litres	Fouet	2/3/4
Crème Fouettée	34 litres	Fouet	1/2/3/4
Gâteau de Madère	27 kg	Batteur B	1/2/3/4
Gâteau, Quatre-quarts	25 kg	Batteur B	1/2/3
Pâte légère (Gâteau de Savoie)	18 kg	Batteur B	1/2/3/4
Pâte (légère -moyenne)	27 kg (65% A/R) (kg farine litre eau)	Crochet ED	1 Uniquement
Pâte (épaisse)	23kg (50% A/R) (kg farine litre eau)	Crochet ED	1 Uniquement
Pâte à Tourte	23 kg	Couteau de Pâtisserie Crochet ED	1 Uniquement
Pâte à Pizza	18.2 kg	Crochet ED	1 Uniquement
Matière Grasse & Sucre pour Gâteau de Savoie	23 kg	Fouet	1/2/3
Pâte à Frire du Yorkshire	28.4 litres	Fouet	2/3/4
Pudding cuit à la vapeur	27 kg	Crochet ED	1/2/3

Tableau 3 H800 Capacités cuisine et pâtisserie - par charge

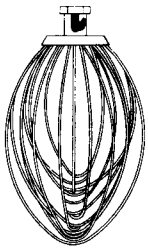
Type de Produit	Quantité	Agitateur Recommandé	Vitesses Recom-mandées
Blancs d'œuf	2.85 litres	Fouet	1/2/3/4
Purée de Pommes de Terre	23 kg	Batteur B	1/2/3/4
Mayonnaise (Huile)	28.4 litres	Fouet	2/3/4
Crème Fouettée	45.5 litres	Fouet	1/2/3/4
Gâteau de Madère	36 kg	Batteur B	1/2/3/4
Gâteau, Quatre-Quarts	36 kg	Batteur B	1/2/3
Pâte Légère (Gâteau de Savoie)	32 kg	Batteur B	1/2/3/4
Pâte (légère-moyenne)	36 kg (65% A/R) (kg farine litre eau)	Crochet ED	1 Uniquement
Pâte (épaisse)	27kg (50% A/R) (kg flour litre water)	ED Hook	1 Uniquement
Pâte à Tourte	25 kg	Couteau à Pâtisserie Crochet ED	1 Uniquement
Pâte à Pizza	18.2 kg	Crochet ED	1 Uniquement
Matière Grasse & Sucre pour Gâteau de Savoie	25 kg	Fouet	1/2/3
Pâte à Frire du Yorkshire	34 litres	Fouet	2/3/4
Pudding cuit à la vapeur	36 kg	Crochet ED	1/2/3

8. LES OUTILS.

Les outils destinés au batteur-mélangeur sont conçus pour les opérations décrites ci-dessous :

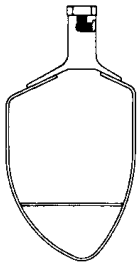


Le **'batteur B'** est un agitateur polyvalent servant à réaliser des purées de pommes de terre et d'autres légumes cuits, des pâtes à gâteau et à crêpe et des glaçages. Sélectionner la vitesse 1 pour démarrer la plupart des opérations, puis passer à la vitesse 2 pour finir le travail, au besoin.



Le **'fouet D'** est conçu pour mélanger le maximum d'air dans les produits légers. Il sert à fouetter la crème fraîche, battre les blancs en neige et mélanger des blancs en neige très légers. Ce fouet s'utilise sur les vitesses 2 et 3.

Le **'crochet ED'** sert à pétrir les pâtes à pain et la pâte à pizza, qui nécessitent d'être pliées et étirées pour un développement optimal. Ce crochet s'utilise principalement sur la vitesse 1.



Le **'couteau à pâtisserie'** sert à mélanger les pâtes à tarte et à tourte. Le couteau à pâtisserie s'utilise seulement sur la vitesse 1.

9. NETTOYAGE

NE PAS NETTOYER L'APPAREIL AU JET D'EAU OU À LA PRESSION
NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS

Couper l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder au nettoyage

9.1 NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il convient de nettoyer soigneusement la cuve, les outils et les accessoires du nouveau batteur-mélangeur. Utiliser pour cela de l'eau chaude et un détergent doux. Nettoyer de la même manière la cuve et les outils avant de battre des blancs en neige ou des œufs entiers.

9.2 NETTOYAGE APRÈS USAGE.

Après usage, il convient de nettoyer la cuve, les outils et les accessoires à l'eau chaude, en utilisant un détergent non-abrasif adéquat et une brosse à poils doux. (Un rinçage à l'eau chaude juste après le travail facilite le nettoyage de la cuve).

Nettoyer le batteur-mélangeur avec un chiffon chaud et humide, et bien essuyer les bras de la cuve ainsi que toutes les surfaces extérieures. ettoyer également la grille de la manière suivante.

9.3 DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE LA GRILLE.

La grille a été conçue pour être démontée facilement afin de nettoyer l'appareil.

9.3.1. NETTOYAGE DE L'ECRAN DE PROTECTION ET RETRAIT

La cage de l'écran de protection a été conçue pour être facilement enlevée pour le nettoyage.

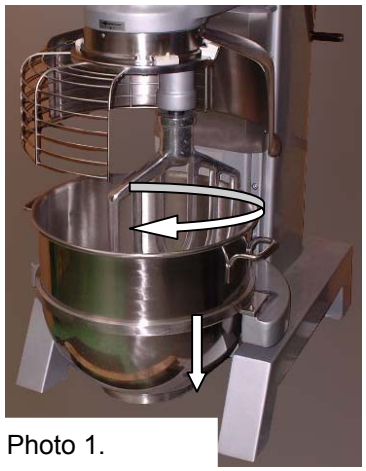


Photo 1.

9.3.2. POUR ENLEVER LA CAGE

- Assurez-vous que le support du récipient est abaissé (photo 1).
- Tournez l'écran de protection dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte pour avoir accès à l'agitateur. ***Remarque :*** *lorsque la cage est en position fermée, un taquet l'empêchera de tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.*
- Enlevez l'agitateur et le récipient.

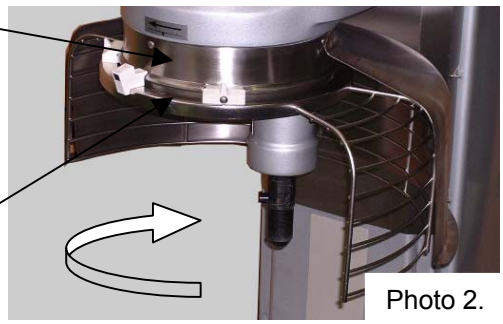


Photo 2.

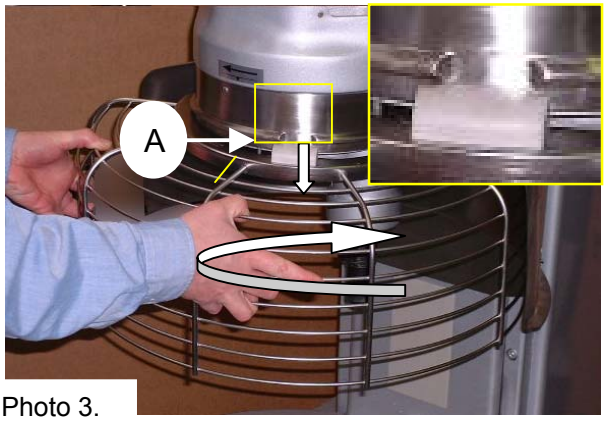


Photo 3.

- Saisissez fermement la cage et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (photo 2) comme le montre la flèche sur le mixer à 360° environ, jusqu'à ce que le bloc de guidage simple avant « A » soit aligné avec l'échancrure dans le rail de guidage sur la poche de vidange (voir photo 3 et image en cartouche).

Photo 4.

- Laissez le bloc s'égoutter à travers l'échancrure (photo 4) et continuez de tourner la cage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'aimant qui retient le bloc et les deux blocs de glissière arrière apparaissent sur le côté droit. Ils peuvent maintenant être soigneusement enlevés du rail de guidage (voir image à gauche) et la cage soigneusement enlevée de la poche de vidange/embout protecteur et du mixer.

9.3.3. POUR REMONTER LA CAGE

Lorsque le bloc de guidage simple est positionné du côté gauche, placez l'aimant qui retient le bloc (2) et les deux blocs de guidage (1 et 3) sur le côté droit du rail de guidage de la poche de vidange dans l'ordre indiqué sur l'image (1, 2 et 3). Tournez l'écran de protection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (photo 5).

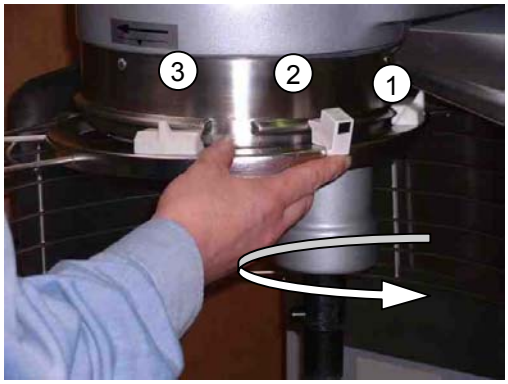


Photo 5.

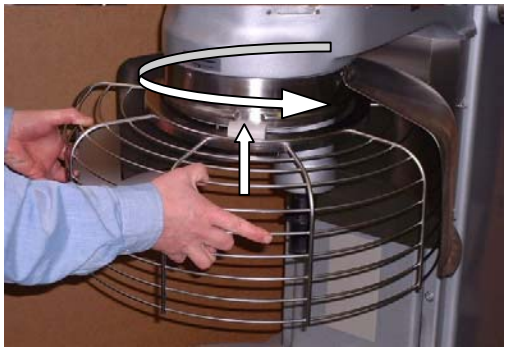


Photo 6.

Photo 7.

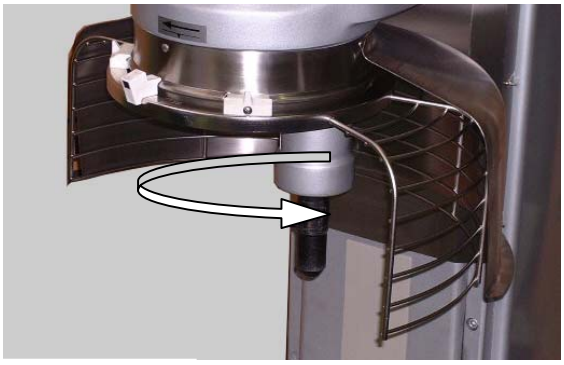


Photo 8.

- Continuez de tourner l'écran de protection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bloc simple soit aligné avec l'échancrure dans le rail de guidage (photo 6). Soulevez l'écran de protection pour enclencher le bloc sur le guidage et continuez de tourner l'écran de protection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La grille est maintenant enclenchée sur la poche de vidange (photo 7 et 8).

Photo 9.

- Une fois la cage complètement fermée, cette dernière ne tournera plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (photo 9).

9.3.4. POUR ENLEVER LE COUVERCLE ARRIÈRE ANTI-ÉCLABOUSSURES.

Le couvercle arrière anti-éclaboussures doit être régulièrement inspecté et si besoin est enlevé pour le nettoyage. Cette manipulation doit être réalisée par un chef des travaux formé pour cela ou par le service d'entretien au moins une fois par mois.

- Assurez-vous que le récipient est abaissé et que le matériel et la grille ont bien été enlevés (référez-vous aux instructions au verso).

- En utilisant un outil approprié (tournevis à lame), enlevez les trois vis de retenue qui fixent la poche de vidange au mixer. **REMARQUE:** assurez-vous que vous tenez fermement l'écran de protection lorsque vous enlevez les vis.

- La poche de vidange peut être soigneusement enlevée de la machine. Faites attention à ne pas endommager la peinture du mixer.

- Remontez le couvercle arrière anti-éclaboussures dans le sens inverse en vous assurant que les vis sont bien serrées.

POCHE DE VIDANGE ET VIS DE FIXATION DU COUVERCLE ANTI ECLABOUSSURES (x3)

REMARQUE: - le couvercle arrière anti-éclaboussures peut être convenablement nettoyé in situ pour les applications normales. Ceci doit être réalisé à la fin de chaque journée.

10. MAINTENANCE DE L'APPAREIL.

LA MAINTENANCE DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UNE PERSONNE COMPÉTENTE, FORMÉE PAR HOBART.

Ne pas enlever de couvercle et ne desserrer aucun accessoire lorsque l'appareil est en plein travail. Couper l'appareil de l'alimentation secteur avant de le réviser ou de le déplacer. Le moteur et la transmission sont enduits avec un lubrifiant spécial qui durera pendant plusieurs années. Lorsqu'un remplacement est nécessaire, veuillez contacter votre centre de service après-vente local.

Pour prévenir la corrosion et assurer un bon fonctionnement, il convient de lubrifier les tiges du porte-cuve de temps en temps, avec une petite quantité d'huile propre à la consommation appliquée avec le bout du doigt.

Il est recommandé d'effectuer la révision régulière du mixeur (si possible tous les six mois)

Un catalogue de pieces de recharge (ple200459) est disponible sur demande auprès du service SAV Hobart le plus proche. Afin que cet appareil continue à fonctionner en toute sécurité et fiabilité, il est conseillé de confier son entretien à des techniciens qualifiés de Hobart.

11. RECHERCHE DES PANNES

Problème		
La machine ne se met pas en marche	Vérifier fusibles	Si défectueux, remplacer fusibles
	Vérifier que le support de cuve soit en position de marche	Placer cuve en position haute
	Vérifier commande vitesse	Mettre sur vitesse requise
	Vérifier que la gaine de sécurité soit en position de marche	Faire pivoter dispositif de sécurité en position fermée
	La machine ne marche toujours pas	Appeler centre de service après-vente

12. PIECES DE RECHANGE RECOMMANDEES

Numéro de Pièce	Description
24651	Joint – Huile Planétaire
67500-21	Anneau torique – Planétaire
67500-6	Anneau torique – Puits de Décalage
67500-24	Anneau torique – Support de Coussinet
BB-7-39	Roulement à Billes
BB-E-4-8	Roulement à Billes
12430-42	Clé
24291	Vis sans fin
24288	Engrenage à vis sans fin
141405	Cheville de pile
140336	Interrupteur Limiteur
87711-304-1	Dispositif de Protecteur du Capteur
140869-12	Fusible 500mA – Protecteur Interupteur
EP-E-10-10	Fusible 2A – Commande
SS-E-18-10	Minuteur 15 minutes
139270-1	Contacteur
139272-9	Surcharge Thermique en 3 Phases
139272-11	Surcharge Thermique 1 Phase
00-738454-1	Moteur 1 Phase 230 v
00-738453-1	Moteur 3 Phases 400 v
00-738454-10	Capaciteur – Démarrage
00-738454-11	Capaciteur – Fonctionnement
00-738454-12	Interrupteur Centrifuge, Moteur
142069-1	Couvercle – H600
142069-2	Couvercle – H800
295648	Cuve 30 litres pour H600
275686	Cuve 40 litres pour HSM40 / NCM400H600 et H800
66462	Cuve 60 litres pour H600
59780	Cuve 80 litres pour H800
62087-1	Adapteur de cuvette pour H600 cuvettes de 30 litres et de 40 litres
M24653-1	Adapteur de cuvette pour H800 cuvettes de 40 litres
275809	Batteur 30 liters
12108-E	Batteur 40 liters
141429-1	Batteur 60 liters , aluminum H600
141429-2	Batteur 60 liters , acier inoxydable H600
52312	Batteur 80 liters, aluminum H800
53309	Batteur 80 liters , acier inoxydable H800
439740	Fouet 30 liters H600
9006-E	Fouet 40 liters H600 et H800
24900-2	Fouet 60 liters H600
52912	Fouet 80 liters H800
275458	Crochet EB 40 liters
141430	Crochet ED, 60 liters, H600
141431	Crochet ED, 80 liters , H800
295156	Couteau à pâtisserie 60 liters
52396	Couteau à pâtisserie 80 liters
737420	Camion de cuvette , H600 and H800

Numéro de Pièce	Description
00-315284-1	Ensemble racloir de cuve H600 comprenant lame et logement
00-315285-1	Ensemble racloir de cuve H800 comprenant lame et logement

12.1 NOTES DE REFERENCE:

- Les mixeurs de la Série 'H' sont conçus pour fonctionner avec la gaine de protection fermée et le support de cuve soulevé. Si la machine est mise en marche en dehors de ces paramètres, votre service après-vente Hobart local doit être contacté.
- Si vous utilisez les accessoires sur le mixeur, il est recommandé de placer la cuve du mixeur en position. ATTENTION: La gaine de protection doit être fermée et la cuve doit être surélevée pour la mise en marche.
- Seuls les accessoires Hobart recommandés doivent être employés pour garantir que la machine fonctionne selon les paramètres de conception fixés pour une haute performance, fiabilité et stabilité.
- Un grattoir de cuve est disponible pour le modèle H600, Numéro de Pièce 00-315284-1, et pour le H800, Numéro de Pièce (00-315285-1). La cuve, en Acier Inoxydable uniquement, doit être lubrifiée avec de l'huile végétale en particulier dans la partie au- dessus du produit de brassage où la manche peut frotter contre la surface nue de la cuve.
- Le grattoir doit seulement être utilisé avec le fouet ou les agitateurs du batteur plats, conformément aux Instructions d'Emploi fournies avec le grattoir de cuve.

NOTES:-

13.0 SERVICE APRÈS-VENTE ET ADRESSES

Nos techniciens qualifiés S.A.V, stratégiquement répartis dans les établissements Hobart, sont prêts à vous offrir un service rapide, efficace et fiable. Protégez votre investissement en optant pour un contrat d'inspection Hobart afin d'assurer la continuité et la qualité de fonctionnement de vos appareils, pièces de rechange et accessoires Hobart.

Renseignements :-

	Téléphone	**Fax**
DIRECTION COMMERCIAL	**01 64 11 60 00**	**01 64 11 60 05**
DIRECTION SERVICE	**01 64 11 60 77**	**01 64 11 60 03**

L'optimisation continue des produits est une politique de Hobart. Les caractéristiques de nos produits peuvent être modifiées sans avis préalable.

HOBART

Compagnie Hobart SA
ZI Pariest
1 Allée du Ier Mai
Croissy Beaubourg
BP68-77312
Marne-la-Vallée
FRANCE

Deutsch / INHALT

	Page
Information zur sicherheit	39
Sicherheitsrichtlinien	39
Warnsymbole	40
Haftung	40
Vorwort	40
Allgemeines	40
Tabelle 1. technische information	41
Abbildung 1. gesamtausmaße.	41
Installation	42
Auspacken und handhabung	42
Standort	42
Elektrische installation.	43
Stromanschluss	43
Inbetriebenahme- und betriebsanweisung	44
Betrieb	44
Erste inbetriebnahme	44
Verwendung des möglichen zubehörs	45
Sicherheitsanweisung für das zubehör	45
Einsetzen eines zubehörteils	45
Sicherheitsanweisungen	46
Niemals …	46
Immer …	47
Tabellen der mischmengen	47
Tabelle 2 H600 bäckereikapazität - eine charge	48
Tabelle 3 H800 bäckereikapazität - eine charge	48
Mixerrührwerke	49
Reinigen	50
Reinigung vor der ersten inbetriebnahme	50
Reinigung nach dem gebrauch	50
Ausbau und reinigung des schutzgitters	50
Reinigung und ausbau des schutzschirms	50
Ausbau des gitters	50
Einsetzen des gitters	51
Ausbau des rückseitigen spritzschutzes	52
Wartung des geräts.	53
Fehlersuche	53
Empfohlene ersatzteile	54
Hinweise:	55
Notizen	55
Kundendienstkontaktnummern	56

1. INFORMATION ZUR SICHERHEIT

Die Verfahren und Vorsichtsmaßnahmen in diesem Handbuch beziehen sich ausschließlich auf den sachgerechten Einsatz des Geräts.
Wenn das Gerät nicht sachgemäß eingesetzt wird, dann ist der Bediener für seine eigene Sicherheit sowie die Sicherheit anderer Personen verantwortlich.

Die Information in diesem Handbuch wurde zusammengestellt, um den Bediener beim Verständnis, der Wartung und des Betriebs des Mixers zu unterstützen. Zur Verhütung von Unfällen sollten alle Vorsichtsmaßnahmen und Warnhinweise in diesem Handbuch gelesen, verstanden und befolgt werden, bevor das Gerät installiert oder zum ersten Mal in Betrieb genommen wird. Das Handbuch muß gründlich durchgelesen werden, damit man sich ein klares Verständnis bezüglich des Mixers und seiner Arbeitsweise vermittelt.

1.1 SICHERHEITSRICHTLINIEN

Sicherstellen, daß die Sicherheitsvorkehrungen während der manuellen Handhabung des Mixers beachtet werden, besonders wenn das Gerät bei der Installation in Position gebracht wird. Hierbei müssen die Vorschriften zur manuellen Handhabung beachtet werden. Die Gewichtsangaben zum Mixer finden sich auf Tabelle 1.

- Zur Reinigung des Geräts keine Druckschläuche verwenden. Es ist äußerst wichtig, daß die Reinigungsanweisungen in Abschnitt 9 dieses Handbuch befolgt werden.

- Keine Abdeckungen abnehmen oder Bauteile lockern, während sich das Gerät in Betrieb befindet.

- Dafür sorgen, daß dieses Handbuch zur späteren Bezugnahme zugänglich in Nähe des Geräts aufbewahrt wird.

- Alle Bedienungspersonal muß im sicheren Betrieb des Mixers und seines Zubehörs ausgebildet werden.

- Vor Beginn von Wartungsarbeiten oder Positionswechsel des Mixers sicherstellen, daß zunächst die Stromzufuhr isoliert wurde.

- Rotierende Maschinen und Strom sind mögliche Gefahrenquellen und können zu Verletzung führen, wenn vor Betrieb oder Wartung des Geräts keine ausreichenden Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

- Der Mixer und sein Zubehör sollten regelmäßig, mindestens zweimal pro Jahr – je nach Häufigkeit des Betriebs – gewartet werden.

Wichtig! Bei der Verwendung von Einrichtungen reduzierter Größen dürfen nur die in Abschnitt 12 detaillierten Schüsseln verwendet werden. Der Mixer darf nicht unter Verwendung einer anderen Kombination von Schüsseln reduzierter Größe betrieben werden. Bei reduzierten Größen handelt es sich um 40- oder 30-Liter-Schüsseln für einen H600 oder eine 40-Liter-Schüssel für einen H800. Die Tabelle für empfohlene Ersatzteile in Abschnitt 12 gibt die jeweiligen Ersatzteilnummern für Schüssel und Rührwerk an.

1.2 WARNSYMBOLE

Sicherheitshinweise in diesem Handbuch werden wie folgt identifiziert:

Das Symbol “Achtung” wird hauptsächlich dort vorgefunden, wo der entsprechende Warnhinweis für den sicheren Betrieb des Geräts von Bedeutung ist.

Das Symbol für Stromgefahr wird dort verwendet, wo Gefahr aufgrund von Elektrizität besteht. Vor Wartung des Geräts immer zunächst das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

1.3 HAFTUNG

Installations- und Reparaturarbeiten, die nicht von **entsprechend qualifiziertem Fachpersonal** ausgeführt werden, oder die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen sowie jegliche **technische** Änderung am Gerät **können die in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen enthaltenen Garantiebedingungen beeinträchtigen.**

2. VORWORT

Die Firma Hobart behält sich das Recht vor, das Design ihrer Produkte ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Während wir uns äußerst darum bemühen, daß diese Veröffentlichung dem neuesten Designstand entspricht, kann das Unternehmen dies jedoch nicht völlig garantieren.
Seien Sie auf Ihren H-Serie Mixer stolz – halten Sie das Gerät sauber und in gutem mechanischen und elektrischen Zustand.

Es ist möglich, daß die Information und Anweisungen in diesem Handbuch nicht alle Details oder Modelle des Gerätes mit einbeziehen und sich auch nicht auf alle Möglichkeiten erstrecken, die sich durch Installation, Betrieb oder Wartung ergeben. Wenn Sie zusätzliche Information benötigen, dann setzen Sie sich bitte mit Ihrem örtlichen Hobart-Vertreter in Verbindung.

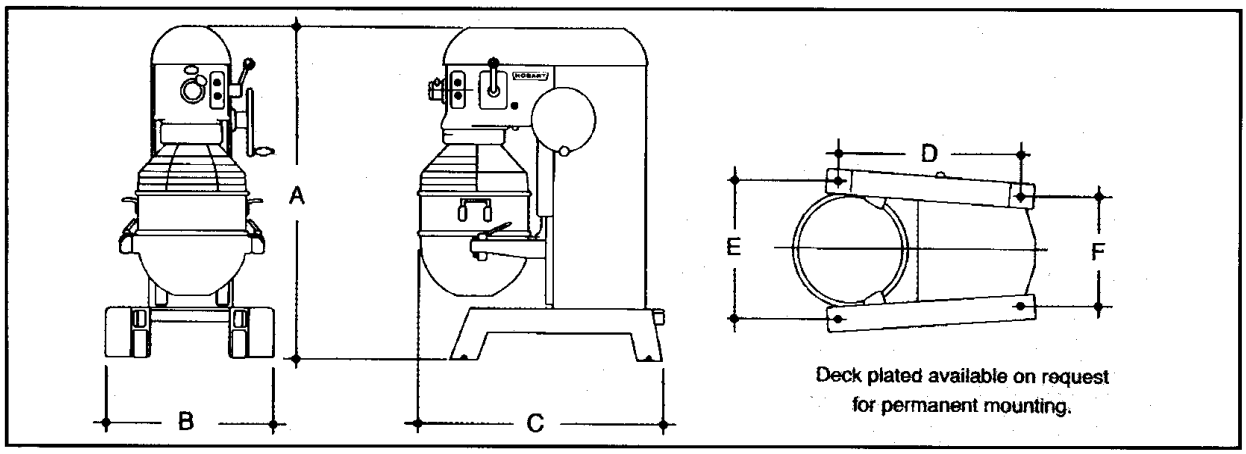
3. ALLGEMEINES

Die Knetmischer der H-Serie sind bestimmt zum Kneten/Mischen von Nahrungsmitteln gemäß Spezifikation. Die Knetmischer sind Flurmaschinen aus Grauguß mit einem Sockel und einer Kunststoff-Abdeckung, in Hobart-Grau lackiert. Die Maschinen sind standardmäßig ausgelegt für den Betrieb an 230 V 50 Hz 1-Phasennetz oder 400 V 50 Hz Drehstrom. Die NVR-Sicherheitsfunktion verhindert automatisches Wiederanlaufen nach Netzausfall. Der Schüsselträger ist elektrisch verriegelt und verhindert dadurch ein Einschalten der Maschine, solange der Schüsselträger unten ist.

Tabelle 1. Technische Information

Beschreibung	Einheiten	H600	H800
Motorenleistung	KW (hp)	1.5(2.0)	1.5 (2.0)
Maximalgeschwindigkeit des Rotationsteils (50Hz)	U/Min	1425	1425
Nennstromzufuhr 1-phasig	Volt/Hz	230/50	
3-phasig		400/50	400/50
Hochstrom bei obiger Spannung, 1-phasig	Ampere	8.8	
3-phasig	Ampere	3.4	3.4
Empfohlene Sicherungen 230V/1-phas./50Hz	Ampere	25	
Empfohlene Sicherungen 400V/3-phas./50Hz	Ampere	10	10
Maximale Umgebungstemperatur	°C	40	40
Antriebsgröße der Zubehörnabe	--	Nummer 12	Nummer12
Mixergewicht einschließlich Rührwerk und Schüssel (leer)	Kg	328 (723)	344 (758)
Maximales Volumen	Liters	57.5	78.5
Lärmpegel	dB (A)	##<70	##<70
Versandgewicht	Kg	358 (790)	374 (824)
Versandausmaße (Kiste)	LxBxH cm	117x86x158	117x86x158
Lagerbedingungen – Temperatur und Feuchtigkeit.	°C, % RF	+5 to +38, 85	+5 to +38, 85
Geräteklasse		#Klasse I	#Klasse I
IP-Klasse des Gehäuses		IP45	IP45
Drahtanschlußgröße 1-phasig	mm^2	1.5	1.5
3-phasig		1.0	1.0

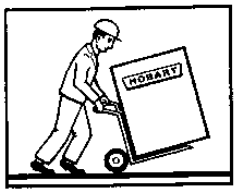
Siehe Abschnitt 4.3. ## In Übereinstimmung mit EN-ISO 12001:1996



Model	A	B	C	D	E	F
H600	1420	700	997	781	590	460
H800	1420	700	1054	781	590	460

ABBILDUNG 1. GESAMTAUSMAßE

4. INSTALLATION.



Die Installation dieser Maschine darf nur von einer qualifizierten Person und entsprechend den geltenden Vorschriften durchgeführt werden

4.1 AUSPACKEN UND HANDHABUNG

Das Gerät sollte, wenn möglich, in der Transportverpackung an den Aufstellort gebracht werden, um Beschädigung zu vermeiden. Zum Aufschneiden des Versandkartons kein scharfes Messer verwenden, da das Gerät hierdurch beschädigt werden könnte. Auf möglichen Transportschaden prüfen. Wenn die Einheit beschädigt ist, das Verpackungsmaterial aufbewahren und sich an die nächste Hobart-Verkaufsstelle wenden.

Achtung: Der Mixer ist sehr schwer und muß korrekt gehandhabt und angehoben werden, um Verletzung zu vermeiden.

Wenn das Gerät am Aufstellort ist, gemäß der Anweisung auf der Verpackung von der Transportpalette nehmen. Das Gerät ist mittels von vier Haltebolzen durch die Pallette in die Gewindefüße des Geräts verankert.

Während dieses Vorgangs muß auf folgendes geachtet werden:

- Es müssen alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um ein korrektes Anheben und Handhaben zu gewährleisten, um das Risiko von Verletzung durch Fallenlassen, Herunterfallen oder Kippen des Geräts zu vermeiden.

- Das Gerät sollte nicht in einer Weise beschädigt werden, die den normalen Betrieb beeinträchtigen könnte.

4.2 STANDORT

Der Mixer eignet sich nicht zur Installation im Freien und darf nicht dort installiert werden, wo zwecks Reinigung ein Wasserstrahl eingesetzt wird. Der Mixer darf nur von fachkundigem Personal bedient werden und muß in einem Bereich aufgestellt werden, wo Betrieb und Wartung auf Fachpersonal beschränkt sind.

Eine geeignete, ebene Stellfläche wählen, die das Gewicht des Mixers und Schüsselinhalt bei voller Schüssel aufnehmen kann (für Gewichte und Ausmaße siehe Tabelle 1). In Bereichen, in denen Stabilität ein Problem darstellt, sollte das Gerät in seiner Position abgesichert werden.

Sicherstellen, daß um den Mixer genügend Spielraum besteht, um einen sicheren Betrieb des Schüsselhubhebels, der Zubehörnabe (wenn vorhanden) sowie Entfernen/Wiedereinsetzen der Rührschüssel zu gewährleisten. Aufgrund von unzulänglichen Spielräumen könnten Wartungsarbeiten erschwert werden, und Sie sollten zudem immer prüfen, ob die Gerätespezifikation unmittelbare Nähe anderer Geräte zuläßt. Die Gesamtausmaße des Mixers sind auf Abbildung 1 ersichtlich. Wartungszugang ist hinten und oben am Mixer erforderlich.

4.3 ELEKTRISCHE INSTALLATION.

Die elektrische Installation des Mixers muß den Vorschriften des örtlichen Elektrizitätswerks entsprechen.

Die elektrische Installation muß von einem Fachmann durchgeführt werden.

Die technischen Daten auf Tabelle 1 detaillieren die Stromerfordernisse für die verschiedenen Mixermodelle.

Die Modelle H600 und H800 zählen zur Geräteklasse I, bei denen Schutz vor Elektroschock nicht nur auf Grundisolierung zurückgeht. Ein externer Trennschalter und Leitungsschutzschalter/Sicherungen (beide von anderen geliefert) müssen an der Stromzufuhr zum Mixer eingebaut werden. Zusätzlich wird eine 30 mA Fehlerstromschutzeinrichtung nachdrücklich empfohlen, die zusätzlichen Schutz bietet.

ACHTUNG - Nach Anschluss an der maschine an die strom-versorgung. Muss das schutz-gitter betaetiegt werden um den sicherheits-schalter zu initialisieren

4.4 STROMANSCHLUSS

Wir verweisen auf den Schaltplan, der dem Mixer beiliegt und sich in der Dokumentenmappe findet.

Die Rotationsrichtung prüfen.

5. INBETRIEBENAHME- UND BETRIEBSANWEISUNG

5.1 BETRIEB

Dieser Mixer ist für professionellen Gebrauch gedacht, wobei er nur von fachlich ausgebildetem Personal betrieben werden sollte. Sicherstellen, daß das Bedienungspersonal dieses Handbuch gelesen und verstanden hat und entsprechend ausgebildet wurde.

Zur Identifikation der Mixerbauteile verweisen wir auf Abbildung 2.

5.2 ERSTE INBETRIEBNAHME

Diese Maschine ist gedacht für den Einsatz in Gewerbebetrieben und darf nur vonausreichend geschultem Personal betrieben werden.

ACHTUNG - Nach Anschluss an der maschine an die strom-versorgung. Muss das schutz-gitter betaetiegt werden um den sicherheits-schalter zu initialisieren

- Vor der ersten Inbetriebnahme Schüssel und Rührwerk gründlich gemäß Abschnitt 9 'Reinigung' reinigen.
- Sicherstellen, daß das Gerät ausgeschaltet ist.
- Sicherstellen, daß der Deckel (11) an der Nabe angebracht ist (wo zutreffend), wenn kein Zubehörteil verwendet wird.
- Vor Verwendung des Rührwerks immer erst alle Zubehörteile entfernen.
- Mit Hilfe des Handhebels den Schüsselträger senken.
- Beide Klammern (4) nach hinten drehen
- Den vordern Teil des Schutzgitters (5) rotieren, um Zugang zur Schüssel zu erlangen.
- Das gewünschte Rührwerk (6) in die Schüssel geben (7) und die Schüssel in den Schüsselträger in der abgesenkten Position einsetzen.
- Darauf achten, daß das hintere Ende und die Seitenstifte der Schüssel richtig im Eingriff sind Schüssel klemmen, dazu die
- Klammern (4) nach vorn drehen

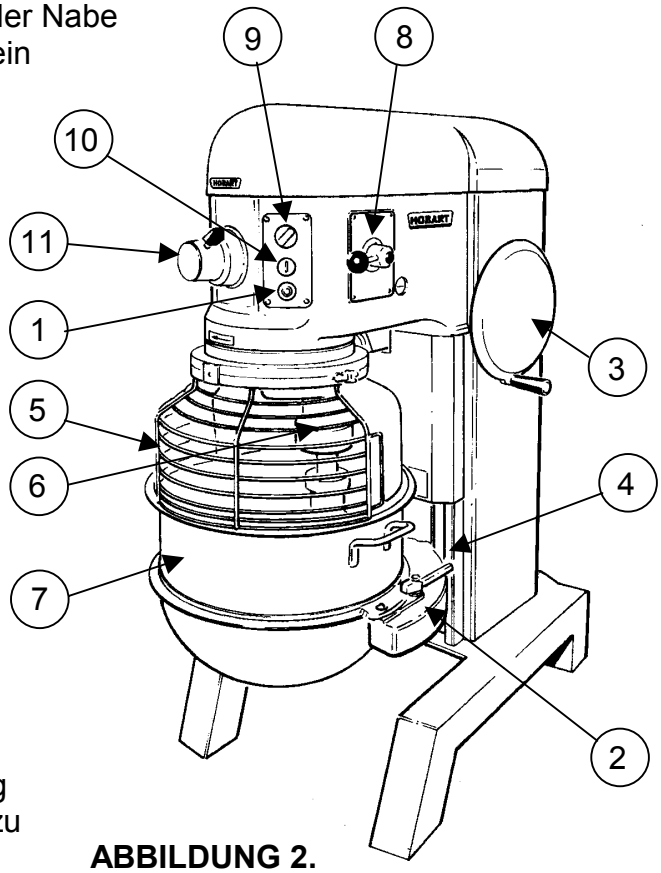


ABBILDUNG 2.
IDENTIFIKATION DER MIXERBAUTEOLE.

- Rührer drehen und auf die Welle aufschieben Zutaten in die Schüssel geben und Schüssel mit Handrad (3) anheben
- Vorderen Schutzkäfig (5) in Betriebsstellung schieben.
- Geschwindigkeit (8) und Zeit (9) (wenn vorgesehen) einstellen Timer stellen:-
- Betrieb ohne Timer - Timer auf Stellung "HOLD" stellen
- Betrieb mit Timer - Timer über Stellung 3 hinausdrehen und Zeit einstellen
- Maschine mit Start-Taste (10) einschalten
- Maschine mit der Stop-Taste (1) abschalten
- Schüsselträger absenken, Schutzkäfig öffnen und Rührer von Welle trennen
- Schüssel und Rührer zum Entleeren und/oder Reinigen aus dem Knetmischer herausnehmen

Stufe “1” (LOW) ist für schwere Mischungen wie Brotteig, schwere Kuchenteige und Kartoffelbrei
Stufe “2” (MEDIUM-LOW) ist für Kuchenteige, Kartoffelbrei und zur Teigentwicklung.
Stufe “3” (MEDIUM-HIGH) ist zum Einbringen der maximalen Luftmenge in leichte Mischungen. Der Besen “D” Besen dient zum Schlagen von Sahne und Eiweiß, zum Mischen von Puderüberzügen, für Meringues und ähnliches
Stufe “4” (HIGH) ist ähnlich Stufe 3, jedoch schneller

- Bei schweren Teigmischungen, z.B. Pizzateig, nur die Hälfte der Menge verwenden.

5.3 VERWENDUNG DES MÖGLICHEN ZUBEHÖRS

5.3.1. SICHERHEITSANWEISUNG FÜR DAS ZUBEHÖR

Die folgenden Anweisungen müssen bei Betrieb eines Mixers mit Zubehörteilen beachtet werden. Wir verweisen zudem auch auf die Sicherheitshinweise in Abschnitt 6.0 sowie die dem Zubehör beiliegenden Anweisungen.

ZUBEHÖR UND/ODER MIXER DÜRFEN NUR VON FACHLICH AUSGEBILDETEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

- Kein Zubehör anbringen, während sich der Mixer in Betrieb befindet.
- Keine lose Kleidung tragen.
- Mixer oder Zubehör nicht verwenden, wenn ein Fehler auftritt oder das Gerät nicht sicher ist.
- Sich von rotierenden Teilen fernhalten.
- Bei Betrieb des Zubehör keine übermäßige Kraft anwenden, welche die Stabilität des Mixers beeinträchtigen könnte.
- Den Mixer nicht in Betrieb nehmen, wenn Bauteile demontiert sind.
- Zubehör und/oder Mixer immer in einem gut beleuchteten Bereich in Betrieb nehmen.
- Immer sicherstellen, daß das Zubehör bei korrekter Geschwindigkeit arbeitet.
- Zubehör nach Gebrauch immer reinigen und hierbei die Reingungsanweisung des Herstellers beachten.
- Mixer und Zubehör immer regelmäßg warten; mindesten zweimal pro Jahr, je nach Häufigkeit des Betriebs.

5.3.2. EINSETZEN EINES ZUBEHÖRTEILS

Beim Einsetzen eines Zubehörteils sicherstellen, daß die Stromzufuhr unterbrochen ist.
Die Daumenschrauben (Posten 12 auf Abbildung 2) an der Zubehörnabe lockern und den Platiskdeckel abnehmen; diesen sicher aufbewahren, damit er nach dem Gebrauch wieder angebracht werden kann.
Die Welle des Zubehörs in die Nabe geben und sicherstellen, daß der rechteckige Schaft des Zubehörs in den rechteckigen Antrieb des Mixers einrastet.
Das Zubehörteil durch Festziehen der Daumenschrauben absichern.

Die korrekte Mixergeschwindigkeit für das jeweilige Zubehörteil wählen.

6. SICHERHEITSANWEISUNGEN

ZUBEHÖR UND/ODER MIXER DÜRFEN NUR VON FACHLICH AUSGEBILDETEM PERSONAL VERWENDET WERDEN :

Bei Betrieb des Mixers müssen die folgenden Anweisungen befolgt werden.

Hinweis: Der Mixer darf nur für den für ihn bestimmten Zweck und entsprechend der beiliegenden Betriebsanweisung betrieben werden.

Beim Mischen von Zutaten muss darauf geachtet werden, dass die Inhalation von Staubpartikeln, wie z.B. Mehl, vermieden wird. Wir empfehlen eine Bezugnahme auf die Produktdatenblätter des Lieferanten, damit sichergestellt wird, dass ausreichende Vorsichts-/Schutzmassnahmen getroffen werden. Produkte, wie z.B. Mehl, müssen so zugegeben werden, dass eine Dispersion von Staubpartikeln in die Umweltatmosphäre vermieden wird.

Beim Manövrieren oder Anheben einer Schüssel mit Inhalt mit einem Gesamtgewicht von mehr als 25 kg muss ein Schüsselwagen verwendet werden (Hobart-Ersatzteilnummer 737420).

6.1 NIEMALS …

- Mixer oder Zubehör verwenden, wenn sich ein Fehler entwickelt oder der Mixer nicht sicher ist.
- Lose Kleidung tragen.
- Während des Betriebs in die Schüssel greifen.
- Sich rotierenden Teilen nähern.
- Das Rührwerk am Mixer anbringen, wenn keine Schüssel vorhanden ist.
- Das Rührwerk am Gerät lassen, wenn keine Schüssel vorhanden ist.
- Den Mixer in Betrieb nehmen, wenn sowohl ein Rührwerk als auch ein Zubehörteil angebracht sind.
- Den Geschwindigkeitshebel in der Mittelposition lassen.
- Zum Anhalten der Maschine den Getriebehebel verwenden.
- Die Geschwindigkeit während des Betriebs ändern.
- Während des Betriebs übermäßige Kraft anwenden, was die Stabilität des Mixers beeinträchtigen könnte.
- Den Mixer in Betrieb nehmen, wenn Teile demontiert sind.
- Die Sicherheitsschalter am Mixer umgehen.
- Zum Anhalten des Geräts das Schutzgitter öffnen.
- Zu Anhalten des Geräts den Schüsselhubhebel verwenden.
- Den Mixer in unsicherem Zustand in Betrieb nehmen.
- Den Mixer mit Scheuerpulver oder einem Scheuerschwamm reinigen.
- Die Aluminiumrührwerke in einer Spülmaschine reinigen.
- Die Staubpartikel von Mischzutaten dürfen niemals eingeatmet werden.
- Die korrekten Ausrüstungsteile reduzierter Größe (in Anschnitt 12 spezifizierte Schüsseln und Rührwerke) müssen verwendet werden.

6.2 IMMER …

- Den Mixer in einem gut beleuchteten Bereich in Betrieb nehmen.
- Sicherstellen, daß Schüssel, Schüsselklemmen, Rührwerk, Zubehör und Schutzgitter korrekt am Mixer angebracht sind.
- Vor Reinigung des Mixers den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Mixer täglich reinigen.
- Vor der Verwendung von Zubehör das Rührwerk abnehmen.
- Vor der Zugabe weiterer Zutaten den Mixer abschalten.
- Zum Abschalten des Geräts die Aus-Taste verwenden.
- Nach Gebrauch Schüssel, Rührwerke und Zubehör reinigen.
- Den Mixer mit milder Seife und Wasser reinigen.
- Den Mixer und Zubehör mindestens zweimal Pro Jahr, warten, je nach Häufigkeit des Betriebs.
- Die korrekten Ausrüstungsteile reduzierter Größe (in Anschnitt 12 spezifizierte Schüsseln und Rührwerke) müssen verwendet werden.
- Beim Manövrieren oder Anheben einer Schüssel mit Inhalt mit einem Gesamtgewicht von mehr als 25 kg muss ein Schüsselwagen verwendet werden (Hobart-Ersatzteilnummer 737420).

7. TABELLEN DER MISCHMENGEN

Die folgenden Tabellen (Tabellen 2 und 3) zeigen die maximal empfohlenen Mischmengen für den Mixer an. Bei Mehl mit hohem Glutengehalt die Teigmenge um 10% reduzieren.
Immer sicherstellen, daß für den jeweiligen Teig das korrekte Rührwerk verwendet wird.
Teigmengen basieren auf einer Wassertemperatur von 21°C und einem Mehlfeuchtigkeitsgehalt von 12%. Kältere Wassertemperaturen ergeben ein Produkt, das sich schwerer kneten läßt. Sicherstellen, daß die korrekte Geschwindigkeit gewählt wird.

DIE ANGEGEBENE, ZU VERARBEITENDE MENGE NIEMALS ÜBERSCHREITEN

Ein Überschreiten der Menge kann die Qualität des fertigen Produkts sowie die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen. Bitte, beziehen Sie sich immer auf die Tabellenübersicht.
Die maximal zu verarbeitenden Mengen der Mixer sind folgende: -

H600 = 57.5 Liter
H800 = 78.5 Liter

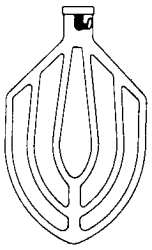
Tabelle 2 H600 Bäckereikapazität - eine Charge

Produkt	Menge	Empfohlener Rührer	Empfohlene Geschwindigk.
Eiweiß	2,55 Liter	Besen	1/2/3/4
Stampfkartoffeln	18 kg	Rührer B	1/2/3/4
Mayonnaise (Öl)	22,6 Liter	Besen	2/3/4
Schlagsahne	34 Liter	Besen	1/2/3/4
Kuchen, Madera	27 kg	Rührer B	1/2/3/4
Kuchen, Pound	25 kg	Rührer B	1/2/3
Rührteig (Sandkuchen)	18 kg	Rührer B	1/2/3/4
Teig (leicht - mittel)	27 kg (65% A/R) (kg Mehl Liter Wasser)	ED Haken	Nur 1
Teig (schwer)	23 kg (50% A/R) (kg Mehl Liter Wasser)	ED Haken	Nur 1
Pastetenteig	23 kg	Pastetenklinge ED Haken	Nur 1
Pizzateig	18.2 kg	ED Haken	Nur 1
Fett und Zucker für Rührteig	23 kg	Besen	1/2/3
Pfannkuchenteig	28.4 Liter	Besen	2/3/4
Teig, für Aufläufe	27 kg	ED Haken	1/2/3

Tabelle 3 H800 Bäckereikapazität - eine Charge

Produkt	Menge	Empfohlener Rührer	Empfohlene Geschwindigk.
Eiweiß	2,85 Liter	Besen	1/2/3/4
Stampfkartoffeln	23 kg	Rührer B	1/2/3/4
Mayonnaise (Öl)	28,4 Liter	Besen	2/3/4
Schlagsahne	45,5 Liter	Besen	1/2/3/4
Kuchen, Madera	36 kg	Rührer B	1/2/3/4
Kuchen, Pound	36 kg	Rührer B	1/2/3
Rührteig (Sandkuchen)	32 kg	Rührer B	1/2/3/4
Teig (leicht - mittel)	36 kg (65% A/R) (kg Mehl Liter Wasser)	ED Haken	Nur 1
Teig (schwer)	27kg (50% A/R) (kg Mehl Liter Wasser)	ED Haken	Nur 1
Pastetenteig	25 kg	Pastetenklinge ED Haken	Nur 1
Pizzateig	18,2 kg	ED Haken	Nur 1
Fett und Zucker für Rührteig	25 kg	Besen	1/2/3
Pfannkuchenteig	34 Liter	Besen	2/3/4
Teig, für Aufläufe	36 kg	ED Hook	1/2/3

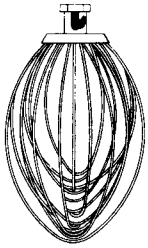
8. MIXERRÜHRWERKE

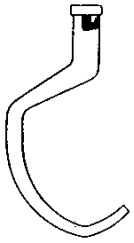


Die für den Mixer verfügbaren Rührwerke wurden wie folgt für spezifische Einsatzzwecke entwickelt:

Der **'Quirl B'** ist ein Mehrzweckrührwerk zum Pürieren von Kartoffeln oder anderen gekochten Gemüsen sowie zum Mischen von Kuchenteigen, Pfannkuchenteigen und Zuckergüssen. Benutzen Sie zur Einleitung der meisten Vorgänge zunächst die Geschwindigkeitsstufe 1 und gehen Sie dann, wenn notwendig, auf Stufe 2 über.

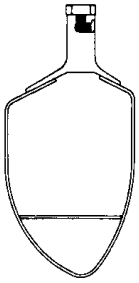
Der **'Rührbesen D'** dient dazu, in leichte Produkte die maximale Luftmenge einzumischen. Er kann zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und sehr leichten Eiweißmischungen verwendet werden. Der Rührbesen wird normalerweise auf den Geschwindigkeitsstufen zwei und drei verwendet.





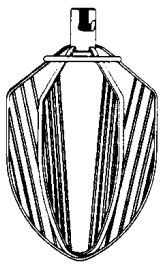
Der **'Knethaken E'** wird zum Kneten von Brot- Brötchen- und Pizzateigen verwendet, die viel geknetet und gedehnt werden müssen, um richtig aufzugehen. Der Knethaken sollte vorwiegend auf Geschwindigkeitsstufe 1 verwendet werden.

Der **'Knethaken ED'** wird zum Kneten von Brot- Brötchen- und Pizzateigen verwendet, die viel geknetet und gedehnt werden müssen, um richtig aufzugehen. Der Knethaken sollte vorwiegend auf Geschwindigkeitsstufe 1 verwendet werden



Das **'Teigmesser PK'** wird zum Teigmischen verwendet. Das Teigmesser sollte nur auf Geschwindigkeitsstufe 1 verwendet werden.

Der **'Flügelrührbesen C'** wird für leichte Pfannkuchenteige, Mayonnaisenöl und Kartoffelpüree verwendet. Der Rührbesen kann auf den Geschwindigkeitsstufen 1, 2 oder 3 verwendet werden.



9. REINIGEN

DEN MIXER NICHT ABSPRITZEN ODER MIT DAMPFDRUCK REINIGEN
KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN
Vor der Reinigung sicherstellen, daß die Netzversorgung des Geräts unterbrochen wurde.

9.1 REINIGUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme die neuen Mixerschüsseln, Rührwerke und Zubehör gründlich waschen. In heißem Wasser und mit milder Spülmittellösung waschen. Dieses Verfahren sollte bei Schüsseln und Rührwerken auch vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzen Eiern befolgt werden.

9.2 REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Nach dem Gebrauch die Mixerschüssel, Rührwerke und Zubehör in heißem Wasser unter Verwendung eines geeigneten, nicht scheuernden Spülmittels und einer Bürste mit weichen Borsten waschen. (Ein sofortiges Ausspülen der Schüssel mit heißem Wasser nach dem Gebrauch erleichtert die Reinigung).

HINWEIS: Die Aluminiumrührwerke nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Den Mixer mit einem heißen, feuchten Tuch reinigen; die Schüsselträgerarme und alle Außenflächen gründlich abwischen. Das Schutzgitter sollte wie folgt gereinigt werden:

9.3 AUSBAU UND REINIGUNG DES SCHUTZGITTERS

Zur Reinigung läßt sich das Schutzgitter leicht abnehmen.

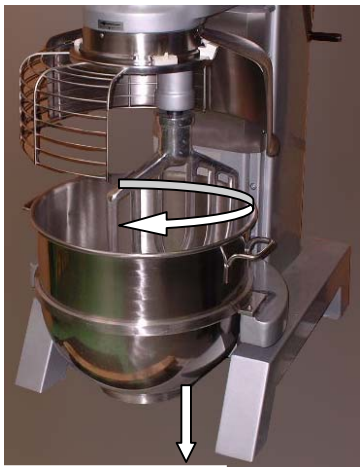


Abbildung 1

9.3.1. REINIGUNG UND AUSBAU DES SCHUTZSCHIRMS

Das Gitter des Schutzschirms ist so konstruiert, dass es zur Reinigung einfach abgenommen werden kann.

9.3.2. AUSBAU DES GITTERS

Sicherstellen, dass sich die Kesselhalterung in gesenkter Position befindet (Abbildung 1).

- Den Schutzschirm im Uhrzeigersinn auf die offene Position drehen, um Zugang zum Rührwerk zu ermöglichen.
  Hinweis: *Ist das Gitter in geschlossener Position, verhindert ein Anschlag ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn*.

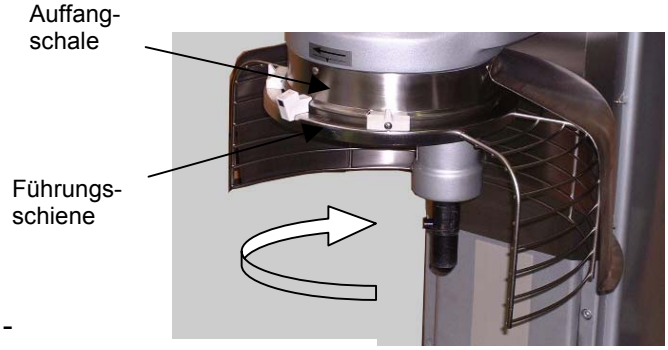


Abbildung 2

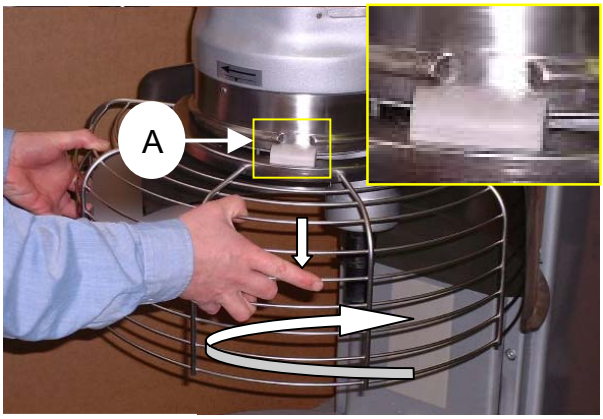


Abbildung 3

- Das Rührwerk und den Kessel abnehmen.

- Das Gitter gut festhalten und, wie durch den Pfeil auf Rührmaschine angezeigt, im Uhrzeigersinn (Abbildung 2) um fast 360° drehen, bis der einzelne Frontführungsblock „A“ auf die Aussparung in der Führungsschiene an der Auffangschale ausgerichtet ist (siehe Abbildung 3 und vergrößertes Bild).

Abbildung 4

- Den Block durch die Aussparung fallen lassen (Abbildung 4) und das Gitter weiter im Uhrzeigersinn drehen, bis der Magnethalteblock und die zwei rückseitigen Führungsblöcke auf der rechten Seite erscheinen. Sie können jetzt vorsichtig von der Führungsschiene abgenommen (siehe linkes Bild) und das Gitter vorsichtig von der Auffangschale/dem Schutzschirm und dem Rührer weggesenkt werden.

9.3.3. EINSETZEN DES GITTERS

- Während sich der einzelne Führungsblock auf der linken Seite befindet, den Magnethalteblock (2) und die zwei Führungsblöcke (1 und 3) in gezeigter Reihenfolge auf die rechte Seite der Führungsschiene der Auffangschale legen (1, 2 und 3). Den Schutzschirm gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 5).

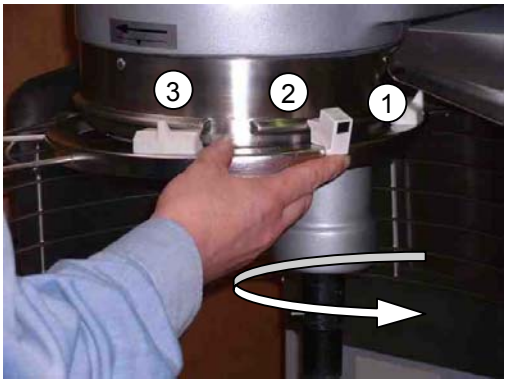


Abbildung 5

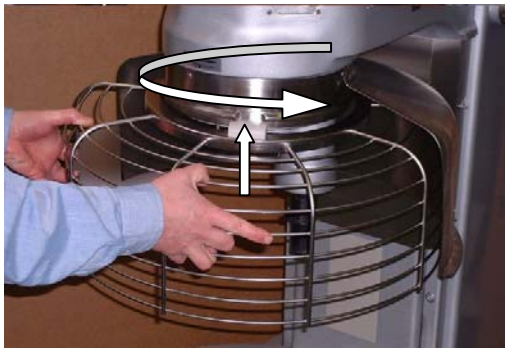


Abbildung 6

Abbildung 7

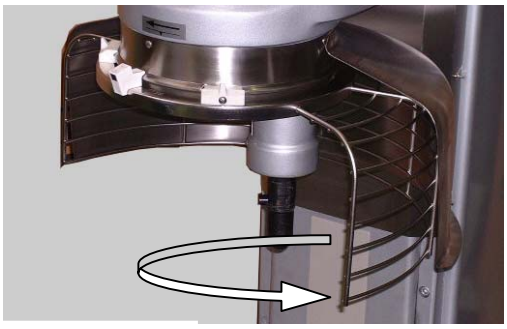


Abbildung 8

Abbildung 9

- Den Schutzschirm weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der einzelne Block auf die Aussparung in der Führungsschiene ausgerichtet ist (Abbildung 6). Den Schutzschirm anheben, um den Block in die Führungsschiene einzupassen, und den Schutzschirm weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Das Drahtgitter ist jetzt in die Auffangschale eingesetzt (Abbildung 7 und 8).

- Wenn das Gitter in vollkommen geschlossener Position ist, dreht es sich nicht in Richtung gegen den Uhrzeigersinn weiter (Abbildung 9).

9.3.4. AUSBAU DES RÜCKSEITIGEN SPRITZSCHUTZES

Der rückseitige Spritzschutz sollte regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf zur Reinigung entfernt werden. Das sollte mindestens einmal pro Monat durch einen entsprechend geschulten Arbeitsleiter oder die Wartungsabteilung erfolgen.

- Sicherstellen, dass sich der Kessel in gesenkter Position befindet und die Ausstattung und das Gitter abgenommen wurden (siehe umseitige Anleitung).
- Die drei Halteschrauben, mit denen die Auffangschale an den Rührer befestigt ist, mit einem geeigneten Werkzeug (Schraubendreher) lösen. **HINWEIS:** Sicherstellen, dass der Schutzschirm beim Lösen der Schrauben richtig festgehalten wird.

AUFFANGSCHALE UND SPRITZSCHUTZ (x3)

- Die Auffangschale kann nun vorsichtig von der Maschine wegbewegt werden. Darauf achten, dass der Anstrich des Rührers nicht beschädigt wird.
- Den rückseitigen Spritzschutz in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Darauf achten, dass die Schrauben festgezogen sind.

HINWEIS: Der rückseitige Spritzschutz kann für normale Anwendungen angemessen an Ort und Stelle gereinigt werden. Das hat am Ende eines jeden Tages zu erfolgen.

10. WARTUNG DES GERÄTS.

DIE WARTUNG SOLLTE VON EINEM VON HOBART AUSGEBILDETEN UND KOMPETENTEN FACHMANN DURCH-GEFÜHRT WERDEN

Keine Abdeckungen abnehmen oder Zubehörteile lockern, während das Gerät in Betrieb ist. Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten oder Positionsveränderung des Mixers sicherstellen, daß die Stromzufuhr isoliert wurde.

Motor und Getriebe werden mit speziellem Schmiermittel gefüllt,, das mehrere Jahre lang halten sollte. Wenn dessen Ersatz notwendig wird, dann setzen Sie sich bitte mit Ihrem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Die Führungsstangen des Schüsselträgers sollten gelegentlich mit etwas Fett der Lebensmittelklasse, das mit der Fingerspitze aufgetragen wird, geschmiert werden, um Korrosion zu verhindern und reibungslosen Betrieb zu gewährleisten.

Wir empfehlen, daß der Mixer regelmäßig gewartet wird (am besten zweimal pro Jahr).

Ein Ersatzteilkatalog (ple200402) ist auf Anfrage von Ihrem örtlichen Hobart Service Centre erhältlich. Um einen fortlaufenden sicheren und verläßlichen Betrieb dieses Mixers zu gewährleisten, empfehlen wir, dass die Wartung nur von durch Hobart ausgebildetem Kundendienstpersonal durchgeführt wird.

11. FEHLERSUCHE

Fehler		
Machine läßt sich nicht einschalten	Sicherungen überprüfen	Defekte Sicherungen auswechseln
	Prüfen, ob der Schüsselträger in Betriebsstellung ist	Schüssel muß oben sein
	Geschwindigkeitsregler prüfen	Auf gewünschte Geschwindigkeit einstellen
	Prüfen, ob Schutzgitter in Betriebsstellung	Schutzgitter schließen
	Maschine läßt sich immer noch nicht einschalten	Kundendienst rufen
	Nach Anschluss an der maschine an die strom-versorgung. Muss das schutz-gitter betaetiegt werden um den sicherheits-schalter zu initialisieren.	Kundendienst rufen.

12. EMPFOHLENE ERSATZTEILE

Bestellnummer	Beschreibung
24651	Öldichtung Planetengetriebe
67500-21	O-Ring – Planetengetriebe
67500-6	O-Ring – Schaltwelle
67500-24	O-Ring – Lagerbügel
BB-7-39	Kugellager
BB-E-4-8	Kugellager
12430-42	Mitnehmer
24291	Schnecke
24288	Schneckengetrieberad
141405	Rührerstift
140336	Endschalter
87711-304-1	Schutzgittersensor
140869-12	Sicherung 500mA – Gitterschalter
EP-E-10-10	Sicherung 2A – Steuerung
SS-E-18-10	Zeitschalter 15 Minuten
139270-1	Relais
139272-9	Thermoschutzschalter Drehstrom
139272-11	Thermoschutzschalter Wechselstrom
00-738454-1	Motor Wechselstrom 230 v
00-738453-1	Motor Drehstrom 400 v
00-738454-10	Kondensator – Start
00-738454-11	Kondensator - Lauf
00-738454-12	Fliehkraftschalter, Motor
142069-1	Kopfverkleidung – H600
142069-2	Kopfverkleidung – H800
295648	30-Liter-Schüssel für H600
275686	40-Liter-Schüssel für H600 und H800
66462	60-Liter-Schüssel für H600
59780	80-Liter-Schüssel für H800
62087-1	Adapter für 30-Liter und 40 Liter-Schüssel für H600
M24653-1	Adapter für 40 Liter-Schüssel für H800
275809	Quirl, 30 litre , H600
12108-E	Quirl, 40 litre , H600
141429-1	Quirl, 60 litre , Aluminum H600
141429-2	Quirl, 60 litre , rostfreier StahlH600
52312	Quirl, 80 litre , Aluminum H800
53309	Quirl, 80 litre , rostfreier Stahl H800
439740	Rührbesen, 30 liter H600
9006-E	Rührbesen, 40 liter H600 und H800
24900-2	Rührbesen, 60 liter H600
52912	Rührbesen, 80 liter H800
275458	EB-Teighaken, 40 liter H600
141430	ED-Teighaken, 60 liter H600
141431	ED-Teighaken, 80 liter H800
8151-E	M-Teighaken, 40 liter H800
295159	Flügelrührbesen C , 40 liter
295156	Flügelrührbesen C , 60 liter
53339	Flügelrührbesen C ,80 liter
295156	Teigmesser PK , 60 liter

Bestellnummer	Beschreibung
52396	Teigmesser PK , 80 liter
737420	Schüssel-LKW H600 und H800
00-315284-1	Schüsselschabereinheit, H600, einschließlich Klinge und Gehäuse
00-315285-1	Schüsselschabereinheit, H800, einschließlich Klinge und Gehäuse

12.1 HINWEISE:

- Die Knetmischer der Serie 'H' sind so ausgelegt, daß sie sich nur bei geschlossenem Schutzgitter und angehobenem Schüsselträger einschalten lassen. Wenn sich die Maschine bei offenem Schutzgitten und/oder abgesenktem Schüsselträger einschalten läßt, den örtlichen Hobart-Kundendienst rufen.
- Bei Verwendung von Zusatzteilen sollte die Schüssel in Position sein. HINWEIS: Die Maschine läßt sich nur bei geschlossenem Schutzgitter und angehobener Schüssel einschalten.
- Zur Gewährleistung der Leistung, Zuverlässigkeit und Stabilität der Maschine nur von Hobart empfohlene Zusatzteile verwenden.
- Als Zubehör erhältlich ist ein Schüsselschaber - für H600: Bestellnummer 00-315284-1, und für H800: Bestellnummer 00-315285-1. Die Edelstahlschüssel mit Pflanzenöl einreiben, besonders im Bereich oberhalb des Produkts, wo die Manschette gegen die blanke Schüsselwand reiben kann.

Den Schaber nur mit dem Besen oder Flachrührer gemäß der Bedienungsanleitung zum Schaber verwenden

13. NOTIZEN

14. KUNDENDIENSTKONTAKTNUMMERN

Die von Hobart ausgebildeten Kundendienstmechaniker, die strategisch in den nationalen Hobart-Kundendienstzentren eingesetzt werden, sind bereit, Ihnen schnellen, effizienten und verläßliche Kundendienst zur Verfügung zu stellen. Schützen Sie Ihre Investition durch einen Hobart-Inspektionsvertrag, wodurch fortlaufender und effizienter Betrieb Ihrer Hobart-Maschinen, Ersatzteile und Zubehör gewährleistet wird.

Fortlaufende Verbesserungen gehören zur Geschäftspolitik von Hobart und Spezifkationen können sich daher ohne vorherige Ankündigung ändern.

Hobart GmbH
Am Holderstock 4
Postfach 1620
D-77652 Offenburg

PLE200462-C-05-04